
VORWERK
Lo mejor de nosotros para su familia
Simplemente espectacular
con Thermomix
Thermomix




# Simplemente espectacular
## con Thermomix



Con esta colección de recetas pretendemos ayudar a nuestros clientes cuando tengan que decidir qué cocinar para celebraciones familiares, reuniones con amigos o compromisos sociales.

Las fiestas de Navidad o el día de San Valentín son fechas señaladas en las que todos disfrutamos preparando platos especiales; sin embargo, ¿por qué no hacer de cada día una ocasión memorable? En este libro encontrarán ideas para convertir el típico desayuno del domingo en un *brunch* delicioso, o un partido de la televisión en un campeonato gastronómico con sus amigos. Proponemos diferentes menús: asiáticos, para excursiones y *picnics* en el campo, para celebraciones infantiles, para recibir a sus invitados en casa, y para convertir cualquier día en uno especial.

Con el Thermomix le resultará muy fácil preparar platos simples y al mismo tiempo espectaculares. Si nuestros clientes expertos van a disfrutar con estas recetas, los principiantes se emocionarán con lo que serán capaces de crear: consomé, guacamole, berberechos al vapor, sopa de *miso*, cardos con almendras, *magrets* de pato, paletillas de cordero, *roast beef*, *muffins*, *brownies*, *panettone*, daiquiris, *sushi*, flan de turrón....

¡Sus familiares y amigos quedarán sorprendidos y encantados con sus nuevos éxitos culinarios! Para el equipo de Thermomix España, ésta es la mejor recompensa: la satisfacción de nuestros usuarios.

Teresa Barrenechea

**Teresa Barrenechea**

Directora de Thermomix España

Premio Nacional de Gastronomía

Todos tenemos momentos especiales en los que nos gustaría agasajar a nuestros familiares y amigos con una comida espectacular. Esos platos que sin el Thermomix serían difíciles de hacer, resultan tremendamente sencillos siguiendo los pasos de este libro.

Hemos reunido una serie de recetas teniendo en cuenta esos momentos, que no necesariamente tienen que ser fechas marcadas en el calendario. **Para recibir** a nuestros invitados podremos preparar unas fabulosas tartaletas de pimientos confitados, el excepcional paté con aroma de Pedro Ximénez o la crema fría de tomate y albahaca.

Con las recetas del ***brunch*** podremos sorprender y servir una combinación entre desayuno *(breakfast)* y almuerzo *(lunch)* como en los más prestigiosos hoteles y restaurantes. Alimento habitual de nuestro desayuno son los zumos, los bollos y los huevos. Pero en el *brunch* podemos incluir también carnes o sopas y por ello no puede faltarnos un *Roast beef*, un consomé o unos huevos *Benedict*.

Para ir **de *picnic*** contamos con una variada selección de recetas que nos ayudan a que nuestra excursión tenga algo de excepcional: contamos, por supuesto, con la clásica tortilla de patatas, los filetes rusos, la ensaladilla o la sangría, pero acompañado de un paté de anchoas y jamón con un pan al aroma de vinagre balsámico, entre otros, harán de nuestra excursión una comida original. Y de postre, deliciosas palmeritas de hojaldre.

Si lo que necesitamos es preparar un inolvidable menú de **Navidad** podremos elaborar platos tan tradicionales y típicos de nuestra cocina como los cardos con almendras, unos suculentos berberechos al vapor o una original sopa de *galets* rellenos de crema de quesos. Podremos acompañar nuestro café con artesanales polvorones, dándole un toque internacional con un *panettone*.

Pero cuando la cena es más informal porque tenemos **esta noche partido**, el menú es completamente diferente: en pocos segundos tendremos un sensacional guacamole y unos sándwiches de sobrasada, de mantequilla de salami o de espinacas con crema agria. Si disponemos de algo más de tiempo, las patatas confitadas con salsa brava y la *roller-pizza* serán toda una sorpresa para nuestros invitados. Y la tradicional tortilla de patatas adquiere un toque especial con el jamón y los pimientos.

Para nuestra **barbacoa** proponemos una selección de excelentes salsas. En algunos casos, se trata de salsas cocinadas por separado, como el alioli, la salsa chimichurri o la reducción de vinagre balsámico, perfectas para cualquier tipo de carne o verdura a la brasa. Pero también tenemos carnes maceradas y salsas que recogen todo su sabor con un resultado realmente increíble, como las costillas de cerdo ibérico con salsa barbacoa o los muslitos de pollo macerados con adobo de hierbas y limón.







No podría ser de otra manera y hemos pensado en los niños: en una **fiesta infantil** no pueden faltar las "chuches", las salchichas, las pizzas, etc. Con las recetas de este capítulo tendremos la confianza de darles un alimento sano y natural: divertidas formas y colores en las gominolas, increíbles caramelos de salchicha o nutritivos batidos y polos de frutas. ¡Sin olvidarnos de la riquísima tarta de chocolate!

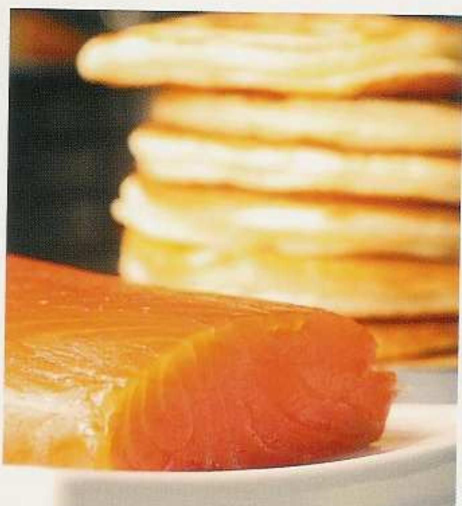
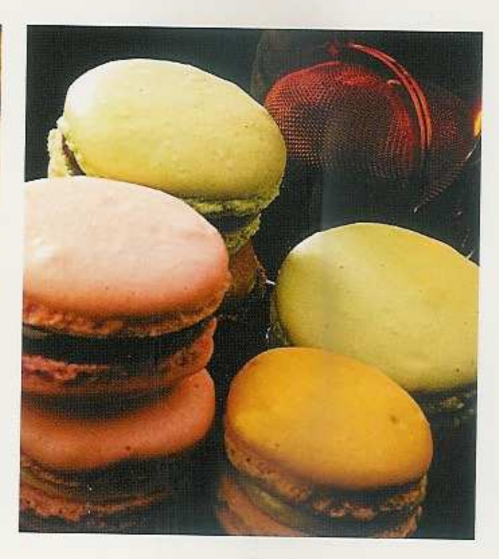
Y si queremos acompañar la fiesta infantil con una **merienda** para los adultos, prepararemos unos *bagels* rellenos, un chocolate a la taza con originales magdalenas de polenta o los más exquisitos y coloridos *macarons* que nada tendrán que envidiar a los pasteles franceses.

Con el **menú asiático** hemos de tener especial cuidado en los ingredientes, ya que muchos de ellos no son habituales en nuestra cocina. Si bien se ha generalizado en la cocina occidental el uso de la soja (en salsa o en brotes) y el *tofu,* no ocurre lo mismo con otros ingredientes como el alga *kombu* (necesaria para preparar el caldo *dashi* que es la base de muchas recetas); el *sake,* comúnmente conocido como "vino de arroz"; el *mirin*, similar al *sake* pero con bajo contenido de alcohol y con un sabor levemente dulce; el *miso,* una pasta aromatizante que, dependiendo del tiempo de fermentación, obtiene un sabor más suave o más intenso (*miso* blanco, *miso* rojo y *miso* negro) base para la sopa de *miso* junto con el *tofu*; el *wasabi*, con un sabor extremadamente picante que se transmite a lo largo de las fosas nasales produciendo una sensación de ardor (que no permanece demasiado tiempo); el *shiitake*, seta comestible, o el rábano *daikon*, especie de nabo gigante de sabor ligero. Por lo general, todos ellos se pueden encontrar en grandes superficies.

Para celebrar **San Valentín** podemos sorprender con los ingredientes más tradicionales pero presentados y combinados de forma que resulten más sugerentes y hasta sensuales: unos deliciosos langostinos tienen un toque especial en los *dim sum*, o la mezcla de sensaciones de la brocheta de frambuesa con azúcar glas y *wasabi*. El *mouse* de chocolate de siempre se viste de gala con la peineta de arroz. Todo bien acompañado de un sugerente cóctel *Bellini*.

Y, por último, hemos dedicado un capítulo especial a la **coctelería**. Aprovechando al máximo las diferentes velocidades de nuestra máquina, podemos montar la clara de un *Pisco sour* o conseguir unos excelentes resultados tanto en las bebidas con el hielo triturado (la piña colada o el daiquiri), como en aquellas en las que solamente necesitamos que se enfríen los ingredientes sin que lleguen a aguarse (el *Gimlet* o el *Manhattan*).

En cualquier caso, es un libro para disfrutar de todas sus propuestas, aprovechando las ideas y dando rienda suelta a la imaginación para hacer nuevas composiciones de platos (por ejemplo, la cebolla confitada de las tartaletas combina a la perfección con cualquier carne asada) ya que el resultado es *¡simplemente espectacular!*

> Para recibir

Tiempo con Thermomix: 26 m, 5 s
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 40 unidades)

**Albóndigas**
250 g de carne de cordero (en trozos pequeños)
250 g de carne de ternera (en trozos pequeños)
2 dientes de ajo
2 cucharaditas de jenjibre
1 cucharadita de canela
10 g de cilantro (sólo las hojas)
10 g de menta (sólo las hojas)
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
El zumo de 1 lima
1 huevo
1 rebanada de pan de molde (previamente remojado en leche)
500 g de agua, para el vapor

**Salsa**
50 g de caramelo líquido
20 g de salsa de soja
50 g de bebida de cola

**Para rebozar**
100 g de semillas de sésamo



# Albóndigas de cordero a la menta

1 Ponga la carne de cordero en el vaso y píquela programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire del vaso y reserve.

2 Repita la operación con la carne de ternera. Retire del vaso y reserve.

3 Ponga en el vaso el ajo, el jenjibre, la canela, el cilantro, la menta, el azúcar, la sal y el zumo de lima. Programe **10 segundos, velocidad 5**.

4 Añada las carnes reservadas, el huevo y el pan de molde y mezcle **15 segundos, velocidad 4**.

5 Retire la mezcla del vaso y déjela macerar por lo menos 1 hora.

6 Forme las albóndigas y cuézalas en el recipiente Varoma. Ponga 500 g de agua en el vaso y programe **25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. (Si lo prefiere puede freír las albóndigas en abundante aceite caliente).

7 Mezcle en un cuenco los ingredientes de la salsa, bañe en ella las albóndigas y rebócelas con las semillas de sésamo. Inserte una hoja de menta y una albóndiga en una brocheta y colóquelas en una fuente de servir.



Tiempo con Thermomix: 10 m, 10 s
Tiempo total: 12 m

(para 24 unidades)

100 g de maíz frito (kikos)
24 langostinos
300 g de agua, para el vapor
1 clara de huevo batida

# Brocheta de langostinos

1 Ponga el maíz en el vaso y rállelo programando **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire a un bol y reserve.

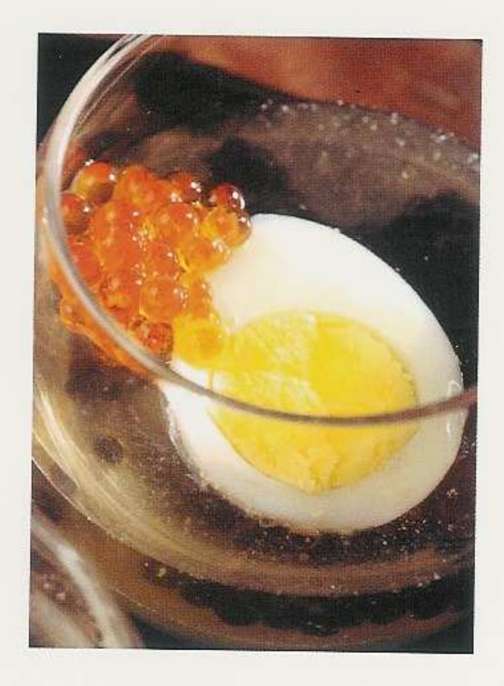
2 Pele y quite la tira negra del lomo de cada langostino. Inserte cada cuerpo en un palo de brocheta y colóquelas en el recipiente Varoma. Vierta el agua en el vaso, coloque el recipiente Varoma en su posición y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

3 Pase cada langostino por clara de huevo batida y rebócelos con el maíz rallado. Disponga en la bandeja de presentación y sirva.

Tiempo con Thermomix: 15 m, 10 s
Tiempo total: 2 h

(para 6 personas)

12 huevos de codorniz
900 g de agua
8 hojas de gelatina grandes (o 10 pequeñas)
½ pastilla de caldo de pescado
50 g de Jerez seco
El zumo de 1 limón
1 bote pequeño de caviar



# Áspic de caviar

1 Cueza los huevos de codorniz: ponga 500 g de agua en el vaso, coloque el cestillo con los huevos de codorniz y programe **12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**. Deje enfriar. Pele los huevos y resérvelos.

2 Hidrate la gelatina sumergiéndola 5 minutos en agua fría.

3 Ponga el agua restante (400 g), la 1/2 pastilla de caldo y el jerez en el vaso. Programe **3 minutos, 70°, velocidad 2**.

4 Escurra las hojas de gelatina, introdúzcalas en el vaso y mezcle programando **10 segundos, velocidad 2**.

5 Moje un molde de corona. Vierta la mitad de la gelatina preparada y llévelo al frigorífico para que tome cuerpo. Cuando haya endurecido, coloque los huevos de codorniz y eche sobre ellos un poco más de gelatina. Vuelva a introducir en el frigorífico para que se endurezca.

6 Ponga el caviar en un recipiente, cúbralo con el zumo de limón y el resto de la gelatina preparada. Mézclelo bien con la ayuda de la espátula. Cuando la gelatina del molde se haya endurecido vierta sobre ella el preparado de caviar. Vuelva a refrigerar hasta el momento de desmoldar.

7 Para desmoldar, sumerja el molde hasta su mitad en agua caliente durante unos segundos, coloque la fuente encima del molde y dele la vuelta. Decore con huevas de salmón.

**Sugerencia:** también puede presentarlo en moldes individuales o vasos pequeños.



*Brocheta de langostinos* >



Tiempo con Thermomix: 15 m, 10 s
Tiempo total: 30 m

(para 30 unidades)

**Relleno de tortilla**
100 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de agua
200 g de cebolla
400 g de patatas para freír
Sal
4 - 6 huevos

**Pimientos rellenos**
Sal
6 - 8 pimientos verdes rectos, con un diámetro aprox. de 4 cm
Aceite de oliva para freir

**Montaje**
30 biscotes de pan tostado redondos o 30 rebanadas de pan tostadas
100 g de mayonesa

# *Montaditos de pimientos verdes rellenos de tortilla de patata*

1 Ponga en el vaso el aceite y el agua. Programe **3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Mientras tanto, pele las patatas y la cebolla y pártalas como para tortilla.

2 Introduzca en el vaso las cebollas, las patatas y la sal, y programe **12 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Compruebe que la patata ha quedado hecha. De no ser así, programe **1 minuto** más a la misma temperatura y velocidad.

3 Vierta el contenido del vaso en el cestillo, para escurrir bien el aceite.

4 Sin lavar el vaso, vierta los huevos y la sal y mezcle durante **10 segundos, velocidad 3**. Introduzca las patatas en el vaso y déjelo en reposo.

**Montaje**

5 Limpie los pimientos. Corte la parte del tallo y resérvela para tapar. Vacíe los pimientos de pepitas y partes blancas y rellénelos con el preparado de tortilla. Cierre con la parte del tallo reservada, sujetándolo con palillos para que no se salga el relleno.

6 Fríalos en abundante aceite caliente. Retire sobre papel de cocina, para escurrir el aceite, y deje enfriar. Corte en rodajas de 1 cm de grosor.

7 Justo antes de servir, ponga una cucharadita de mayonesa sobre cada biscote y coloque encima una rodaja de pimiento relleno. Decore con mayonesa.

**Sugerencia:** si no quiere freír los pimientos, puede cocinarlos en el recipiente Varoma, poniendo 500 g de agua en el vaso y programando **30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.



*Montaditos de pimientos verdes rellenos de tortilla de patata* >
*Tartaletas de pimientos confitados* >
*Tartaletas de cebolla caramelizada con queso de cabra* >



Tiempo con Thermomix: 33 m, 4 s
Tiempo total: 45 m

(para 24 unidades)

**Cebollas confitadas**
700 g de cebolla en cuartos
70 g de mantequilla
30 g de aceite de oliva virgen extra
1 cucharadita de sal
30 g de caramelo líquido
1 pellizco de pimienta

**Montaje**
24 tartaletas de hojaldre o de masa quebrada
6 rodajas de queso de cabra

# *Tartaletas de cebolla caramelizada con queso de cabra*

1 Trocee la cebolla durante **4 segundos, velocidad 5**. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso.

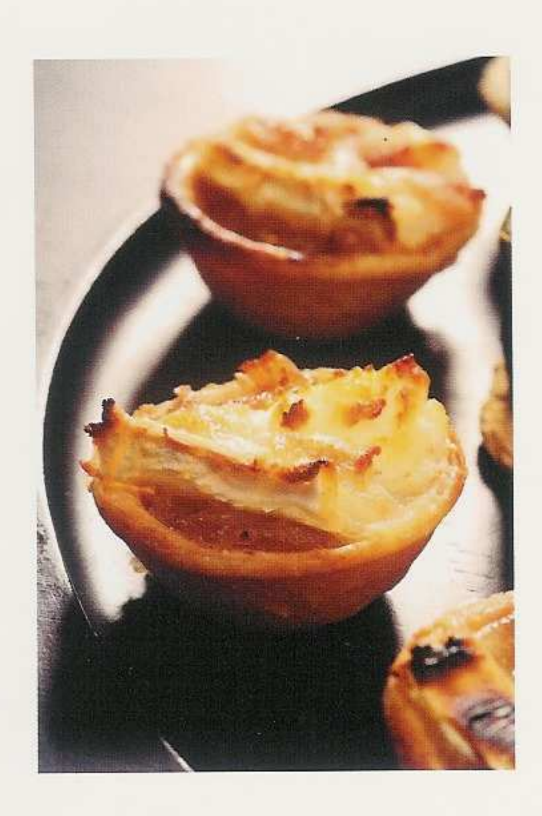
2 Incorpore la mantequilla y el aceite y programe **30 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

3 Añada el caldo o la sal, el caramelo líquido y la pimienta y programe **3 minutos, 100°, velocidad 1**.

**Montaje**

4 Rellene las tartaletas con una cucharadita de cebolla y ponga un trozo de queso de cabra encima. Gratine unos minutos hasta que el queso esté fundido.

**Nota:** puede conservar la cebolla caramelizada en un bote hermético dentro del frigorífico. Utilícela como acompañamiento de carnes, biscotes, queso, fondo de salsa, etc.



Tiempo con Thermomix: 40 m
Tiempo total: 40 m

(para 20 unidades)

**Pimientos confitados**
400 g de pimiento rojo
200 g de azúcar
100 g de vinagre
50 g de agua

**Montaje**
24 tartaletas de hojaldre o de masa quebrada
1 bote de cebolla frita
50 g de queso parmesano en lascas
200 g de crujiente de beicon

# Tartaletas de pimientos confitados

1 Ponga los pimientos en el vaso y trocéelos programando **5 segundos, velocidad 4**. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y en la tapa.

2 Añada el azúcar, el vinagre y el agua. Programe **35 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara** (quite el cubilete y **coloque el cestillo** sobre la tapa para que evapore y no salpique). Retire del vaso y reserve.

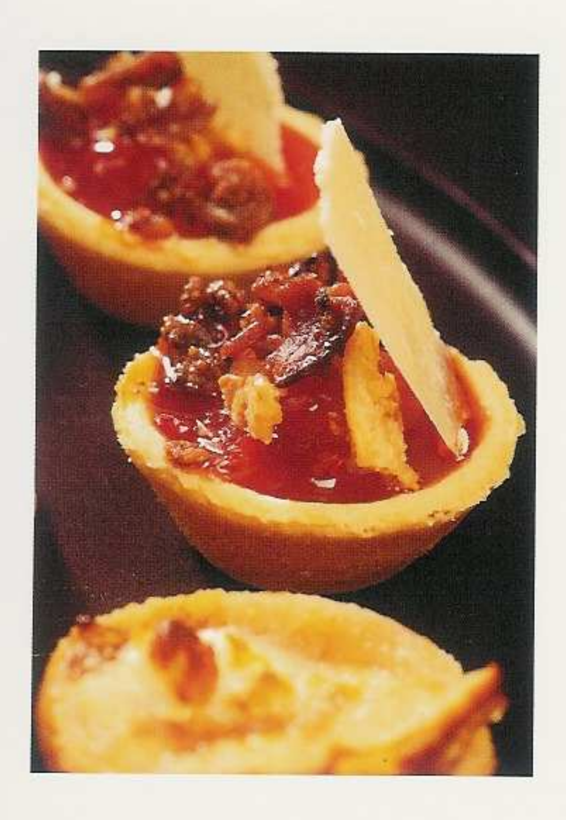
**Crujiente de beicon**

3 Ponga las lonchas de beicon extendidas entre dos hojas de papel de hornear y hornee a máxima temperatura hasta que queden crujientes (aproximadamente 5 minutos). También puede hacerlas en el microondas. Una vez frías, trocéelas en el vaso programando **3 segundos, velocidad 5**.

**Montaje**

4 Rellene las tartaletas con una cucharadita de pimientos confitados, un poco de cebolla frita, una lasca de parmesano y un poco de crujiente de beicon.

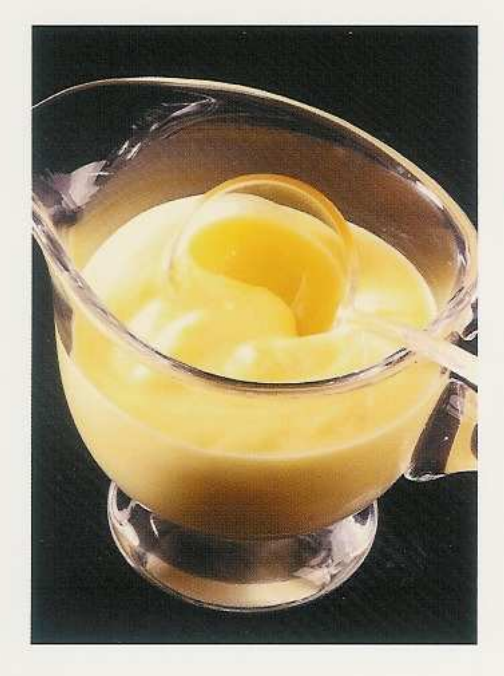
**Nota:** los pimientos confitados se conservan mucho tiempo en un bote hermético dentro del frigorífico y acompañan perfectamente a los quesos.



Tiempo con Thermomix: 46 m
Tiempo total: 1 h

(para 24 unidades)

150 g de aceite de oliva virgen extra
150 g de aceite de girasol
6 dientes de ajo
1 - 2 hojas de laurel
1 trozo de guindilla
500 g de lomos de bacalao desalado
½ pimiento rojo cortado en tiras
900 g de agua
3 - 4 patatas cortadas en rodajas gruesas



# Bacalao confitado con pimientos rojos y emulsión de pil-pil

1 Ponga en el vaso los aceites, los ajos, el laurel y la guindilla y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

2 Mientras tanto, coloque los lomos de bacalao bien escurridos y con la piel hacia abajo en un molde de aluminio redondo (de 20 cm de diámetro y 6 cm de alto). Sobre el bacalao coloque las tiras de pimiento rojo. Ponga el molde de aluminio dentro del recipiente Varoma.

3 Cuando acabe el tiempo programado, vierta el aceite aromatizado sobre el bacalao y los pimientos. Sin lavar el vaso, ponga el agua e introduzca el cestillo con las patatas. Programe **35 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2** y sitúe el recipiente Varoma en su posición.

4 Al acabar el tiempo programado, retire el recipiente Varoma y el cestillo. Disponga las patatas en una fuente, sazónelas, coloque encima los lomos de bacalao escurridos y reserve el aceite. Decore con los pimientos.

**Emulsión de pil-pil**

5 Deseche el agua del vaso y aclárelo con agua fría.

6 Retire la guindilla y el laurel del aceite. Ponga los ajos confitados dentro del vaso y ciérrelo. Coloque una jarra encima de la tapa y pulse la función balanza. Con cuidado, vaya echando en la jarra el aceite reservado del recipiente de aluminio, procurando que no caiga el líquido del fondo, hasta tener 300 g.

7 Vierta el líquido restante en el vaso junto con los ajos y programe **velocidad 5** sin programar tiempo. Sin quitar el cubilete vaya echando el aceite, poco a poco, sobre la tapa.

8 Vuelque la emulsión de pil-pil sobre los pimientos y el bacalao y sirva inmediatamente.

**Sugerencia:** también puede presentarlo en cucharas de degustación colocando un trozo de patata, otro de bacalao, una cucharadita de emulsión de pil-pil y un trocito de pimiento rojo.



Tiempo con Thermomix: 25 m, 7 s
Tiempo total: 45 m

(para 24 unidades)

**Morcilla de berenjena**
400 g de berenjena lavada, sin pelar y en trozos
200 g de cebolleta o 200 g de cebolla
70 g de aceite de oliva virgen extra
40 g de piñones pelados
1 cucharada de orégano
½ cucharadita de pimienta molida
1 cucharadita de sal

**Montaje**
4 hojas de pasta *Brick* o pasta *Philo*
50 g de mantequilla derretida

# Samosas *de morcilla de berenjena*

1 Ponga las berenjenas en el vaso y trocee **4 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve.

2 Trocee las cebolletas (o las cebollas) programando **3 segundos, velocidad 4**. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y en la tapa.

3 Incorpore la berenjena reservada y el resto de los ingredientes de la morcilla. Programe **25 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

5 Cuando termine, verifique el punto de sal y vuelque el contenido del vaso en el cestillo para que escurra el aceite.

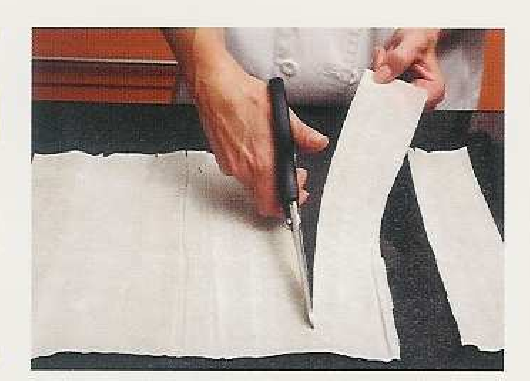
6 **Precaliente el horno a 180º.**

**Montaje**

7 Corte la pasta *Brick* en tiras de 5 ó 6 cm de ancho y píntelas con mantequilla fundida. Ponga una cucharadita de morcilla en un extremo de la masa (de modo que quede cubierto solo un ángulo de la tira) y vaya doblando en triángulos sobre sí misma, hasta acabar la masa.

8 Coloque las *samosas* en una bandeja de horno, previamente forrada con papel de hornear (o lámina de silicona).

9 Hornee durante 10 minutos.










Tiempo con Thermomix: 9 m
Tiempo total: 4 h, 9 m

(para 500 g)

150 g de vino blanco seco, de buena calidad
1 hoja de laurel
2 granos de pimienta blanca
250 g de higaditos de pollo, lavados y sin nervios
100 g de carne de pollo, limpia de piel y huesos
250 g de mantequilla
5 g de sal
Pimienta al gusto
20 g de Pedro Ximénez (o Jerez, Oporto u otro vino dulce)

# *Paté de higaditos de pollo con aroma de Pedro Ximénez*

1 Ponga en el vaso el vino, el laurel, la pimienta en grano, los higaditos y la carne de pollo en trozos. Programe **8 minutos, temperatura 90°, velocidad 2**. Cuando termine el tiempo programado, cuele con el cestillo y tire el caldo de cocción.

2 Vuelva a poner en el vaso la carne y los higaditos, la mantequilla, la sal, la pimienta y el Pedro Ximénez. Triture **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**. Compruebe que todo está bien triturado y vierta en un molde de 500 g de capacidad.

3 Deje enfriar y reposar en el frigorífico un mínimo de 4 horas.

**Lascas de paté**

4 Lleve el paté al congelador durante 15-20 minutos y, con la ayuda de una mandolina o un pelador, vaya haciendo lascas y colocándolas en un plato de servir. Puede decorar con la salsa de Pedro Ximénez y con pulpa de naranja.

Tiempo con Thermomix: 28 m
Tiempo total: 28 m

(para 300 g)

350 g de vino Pedro Ximénez
120 g de nata líquida
El zumo de 1/2 naranja
Sal
Pimienta
1 cucharadita de maicena

# *Salsa de Pedro Ximénez*

1 Ponga el vino en el vaso y programe **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**.

2 Cuando haya acabado, compruebe que el líquido se ha reducido a la mitad aproximadamente. Añada la nata, los condimentos y la maicena disuelta en el zumo y programe **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**.



# Chupito de melón con jamón

Tiempo con Thermomix: 3 m
Tiempo total: 10 m

(para 20 personas)

1 500 g de melón
Sal al gusto
30 g de nata líquida para adornar
1 ramillete de menta o hierbabuena (opcional)
6 lonchas de jamón serrano cortadas muy finas

1 **Precaliente el horno a 200º**.

2 Ponga la pulpa del melón en el vaso junto con la sal y las hojas de menta. Triture **3 minutos, velocidad progresiva 5-10**.

3 Vierta la mezcla en un recipiente y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir (tiene que estar muy fría).

4 Ponga las lonchas de jamón entre dos láminas de papel vegetal y tuéstelas en el horno de 6 a 8 minutos, para que queden crujientes. También puede hacerlo en el microondas.

5 Sirva en vasos de chupito con un trozo de crujiente de jamón y unas gotas de nata líquida.

# Paté de queso de Cabrales

Tiempo con Thermomix: 3 m, 10 s
Tiempo total: 2 h, 4 m

(para 550 g)

**Paté de queso**
100 g de queso de bola tierno
100 g de queso *gruyère*
50 g de mantequilla
1 huevo
100 g de leche
150 g de queso de Cabrales (o azul, *Roquefort*, picón, etc)

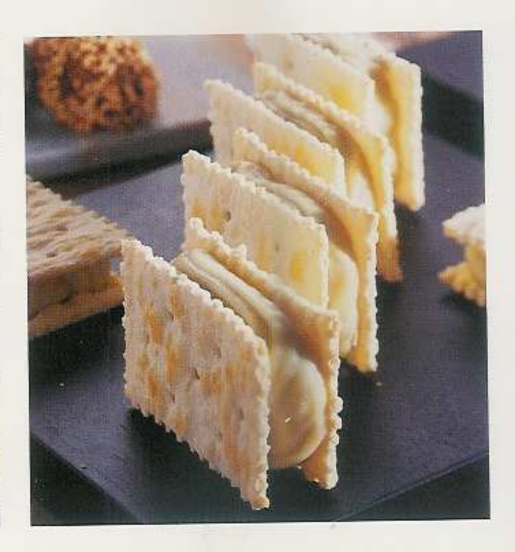
1 Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto el queso de Cabrales y programe **3 minutos, 90º, velocidad 8**.

2 Añada el queso de Cabrales y mezcle **10 segundos, velocidad 6**. Compruebe que queda una mezcla homogénea. De no ser así, mezcle unos segundos más a la misma velocidad. Vierta en un bol y deje enfriar durante 2 horas, para que el paté quede más sólido.

**Sugerencia:** puede presentar el paté sobre una base de galletas *crackers*.









Chupito de melón con jamón >



Tiempo con Thermomix: 3 m
Tiempo total: 6 m

(para 20 personas)

1 000 g de tomate maduro y rojo
1 - 2 dientes de ajo
6 cubitos de hielo
Sal al gusto
Pimienta al gusto
Zumo de limón al gusto
70 g de aceite de oliva virgen extra
1 ramillete de hojas de albahaca

# Crema fría de tomate y albahaca

1 Ponga en el vaso los tomates limpios cortados en mitades, los ajos, los cubitos de hielo, la sal, la pimienta y el zumo de limón. Programe **1 minuto, velocidad 5** y, a continuación, **2 minutos, velocidad progresiva 5-10** (debe quedar muy fino). Puede añadirle agua si le gusta más líquido.

2 Añada el aceite y pulse durante **1 segundo** el botón **Turbo**.

3 Vierta en una jarra (si lo desea, puede colarlo a través del cestillo). Sírva la crema muy fría en vasos de chupito y adórnela con hojas pequeñas de albahaca.

Tiempo con Thermomix: 2 m
Tiempo total: 6 m

(para 4 personas)

**Pasta de pistachos**
100 g de pistachos pelados

**Sorbete**
500 g de frutos rojos (frescos o congelados)
500 g de cubitos de hielo
150 g de azúcar
1 limón pelado, sin nada de parte blanca ni pepitas

**Decoración**
100 g de nata montada
50 g de pistachos pelados y picados

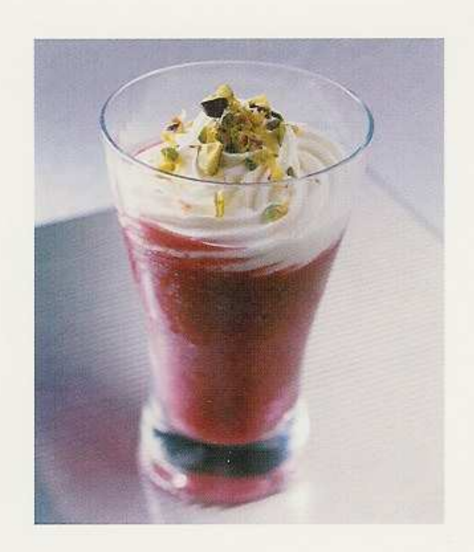
# Copa de frutos rojos y pistachos

1 Ponga los 100 g de pistachos dentro del vaso y tritúrelos programando **30 segundos, velocidad 6** (tiene que quedar una pasta). Retire del vaso y reserve.

2 Deje descongelar los frutos rojos (si no son frescos), introdúzcalos en el vaso y programe **30 segundos, velocidad 6**. Cuélelos para retirar las pieles y pepitas. Vuelva a ponerlos dentro del vaso.

3 Añada los cubitos de hielo, el azúcar, el limón y 1 cucharada de la pasta de pistachos reservada (puede conservar el resto para otros usos, formando bolas del tamaño de una nuez y congelándolas envueltas en *film* transparente). Programe **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**.

4 Vierta el contenido del vaso en copas, decórelo con la nata montada y los pistachos picados. Sirva inmediatamente.





## > *Brunch*

Tiempo con Thermomix: 1 h
Tiempo total: 1 h

(para 6 personas)

1 zanahoria
1 nabo
1 rama de apio
1 lata pequeña de maíz
1 puerro (sólo la parte blanca)
1 trozo de pollo (o gallina, puede ser un cuarto trasero o delantero)
1 trozo de jamón serrano
1500 g de agua
1 pellizco de sal

# Consomé

1 Corte las verduras en trozos regulares y póngalas en el vaso.

2 Introduzca el pollo y el jamón en el cestillo, colóquelo dentro del vaso y agregue el agua y la sal. Programe **60 minutos, 100º, velocidad 1**.

3 Cuele a través del cestillo y sirva caliente.

Tiempo con Thermomix: 28 m, 5 s
Tiempo total: 2 h

(para 8 unidades)

80 g de leche
40 g de azúcar
60 g de mantequilla
20 g de levadura prensada fresca de panadería
2 huevos (medianos)
280 g de harina de fuerza
½ cucharadita de sal (5 g)
750 g de agua, para el vapor



# Medias noches al vapor

1 Ponga la leche, el azúcar y la mantequilla en el vaso. Programe **1 minuto, 37º, velocidad 2**.

2 Agregue la levadura y los huevos mezclando **5 segundos, velocidad 4**.

3 Añada la harina con la sal y programe **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

4 Deje reposar la masa en el vaso hasta que doble su volumen (30 m aproximadamente). Retire la masa sobre una encimera enharinada, dele forma cilíndrica con las manos y, con la espátula o un cuchillo, corte 8 porciones. Deles forma de bola (es una masa blanda y pegajosa).

5 Forme los bollos aplastando ligeramente las porciones de masa. Colóquelos en la bandeja Varoma y el recipiente Varoma previamente untados con mantequilla. Deje reposar en un lugar templado, libre de corrientes de aire, durante 45 minutos aproximadamente, hasta que doblen su volumen.

6 Ponga el agua en el vaso, coloque el recipiente Varoma en su posición y programe **25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

**Sugerencia:** puede cortar las medias noches por la mitad y dorar en una plancha o tostador. Sirva con mantequilla y mermelada o rellene de fiambre.



*Consomé* >



# Muffins *con corazón de chocolate*

Tiempo con Thermomix: 5 m, 40 s
Tiempo total: 3 h

(para 12 unidades)

**Relleno de chocolate**
100 g de chocolate *fondant*
50 g de nata líquida

***Muffins***
130 g de azúcar
La piel de 1 limón
3 huevos
130 g de mantequilla a temperatura ambiente
130 g de harina de repostería
3 cucharaditas de levadura química
1 pellizco de sal



**Relleno de chocolate**

1 Ponga el chocolate en el vaso y programe **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Funda el chocolate programando **2 minutos, 50º, velocidad 2**.

3 Incorpore la nata y programe **10 segundos, velocidad 2**.

4 Para darle forma al chocolate, viértalo en moldes pequeños de silicona (de aproximadamente 2,5 x 2,5 cm) con la ayuda de una manga pastelera. También puede hacerlos en una cubitera previamente untada con aceite o forrada con *film* transparente. Reserve los moldes en el congelador un mínimo de 2 horas.

5 **Precaliente el horno a 180º**.

***Muffins***

6 Vierta en el vaso, muy seco, el azúcar y programe **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

7 Añada la piel de limón y pulverice programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

8 A continuación, incorpore los huevos y programe **2 minutos, 37º, velocidad 3**.

9 Añada la mantequilla y mezcle programando **30 segundos, velocidad 3**.

10 Por último, incorpore la harina, la levadura y la sal y mezcle **10 segundos, velocidad 2 1/2**. Termine de mezclar con la espátula.

11 Rellene hasta la mitad los moldes de *muffins*, previamente untados con mantequilla y espolvoreados con harina. Coloque el relleno de chocolate congelado en el centro y termine de rellenar con masa hasta completar las 3/4 partes del molde. Introduzca en el horno, durante 15 ó 20 minutos aproximadamente.



Tiempo con Thermomix: 5 m, 10 s
Tiempo total: 2 h, 36 m

(para 6 personas)

45 g de leche
15 g de levadura prensada fresca de panadería
2 huevos medianos
250 g de harina de fuerza
30 g de azúcar
½ cucharadita de sal
50 g de mantequilla en trocitos
750 g de agua, para el vapor

# Pan de brioche al vapor

1 Vierta la leche en el vaso y programe **30 segundos, 37º, velocidad 1**.

2 Añada la levadura desmenuzada y programe **10 segundos, velocidad 3**.

3 Incorpore los huevos, la harina, el azúcar y la sal. Mezcle **30 segundos, velocidad 6**.

4 Amase **1 minuto 30 segundos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

5 Vuelva a programar **1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga**, y vaya añadiendo la mantequilla en trocitos por el bocal.

6 Deje reposar la masa dentro del vaso durante 1 hora. Trascurrido este tiempo, baje la masa con la espátula y amase **30 segundos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

7 Con la ayuda de la espátula, retire la masa del vaso y póngala en un molde de aluminio previamente untado con mantequilla (puede ser redondo, ovalado, de *plum-cake)*. Ponga el molde dentro del recipiente Varoma y reserve en un lugar templado, libre de corrientes de aire, hasta que doble su volumen (aproximadamente 45 minutos).

8 Vierta el agua en el vaso y sitúe el recipiente Varoma en su posición. Programe **45 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

**Sugerencia:** hornee unos minutos para dorar el pan entero o bien haga rebanadas y dórelas en el tostador en el momento de consumir.

Tiempo con Thermomix: 30 m, 5 s
Tiempo total: 35 m

(para 600 g)

500 g de melocotones pelados y en trozos
1 limón pelado sin nada de piel blanca ni pepitas
150 g de pulpa de maracuyá
500 g de azúcar

# Mermelada de maracuyá y melocotón

1 Ponga en el vaso todos los ingredientes y trocee programando **5 segundos, velocidad 5**.

2 Programe **30 minutos, 100º, velocidad 1**.

3 Conserve en un tarro de cristal en el frigorífico.



# *Huevos* Benedict

Tiempo con Thermomix: 20 m
Tiempo total: 30 m

(para 6 personas)

**Salsa holandesa**
2 yemas de huevo (sin nada de clara)
20 g de agua
70 g de mantequilla
½ cucharadita de sal
Pimienta, al gusto
1 cucharadita de zumo de limón

**Huevos escalfados**
1500 g de agua
50 g de vinagre
6 huevos a temperatura ambiente

**Montaje del plato**
6 lonchas de crujiente de jamón o 6 lonchas de crujiente de beicon
1 trufa negra rallada
6 rebanadas de pan tostado

**Salsa holandesa**

1 Ponga las yemas con el agua en el vaso y programe **4 minutos, 70°, velocidad 1**. Mientras, clarifique la mantequilla para separar el suero de la grasa, derritiéndola 1 minuto en el microondas y quitándole la espuma de la parte superior.

2 Programe **velocidad 2**, sin programar tiempo, y vierta la grasa de la mantequilla derretida muy despacio sobre la tapa, sin quitar el cubilete, y procurando que no caiga el suero que queda en el fondo del bol. Salpimente y añada el zumo de limón. Mezcle unos segundos en **velocidad 2**, retire y reserve la salsa.

**Huevos escalfados**

3 Casque 3 huevos en recipientes individuales y resérvelos.

4 Vierta el agua y el vinagre en el vaso y coloque el cestillo aceitado en el interior. Programe **12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Cuando hierva el agua vierta los huevos uno a uno por el bocal, ajuste el tiempo **2 minutos, 100°, velocidad 1**. Sin vaciar el vaso, saque los huevos del cestillo y escúrralos bien.

5 Repita con los otros 3 huevos volviendo a programar **3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1** para que hierva el agua. Vierta los huevos uno a uno por el bocal y programe **2 minutos, 100°, velocidad 1**.

**Nota:** el agua tiene que estar hirviendo cuando vierta los huevos y, a partir de ese momento, el tiempo de cocción será de 2 minutos.

**Montaje del plato**

6 Ponga una loncha de beicon o jamón crujiente sobre cada tostada y coloque encima el huevo escalfado. Bañe con una cucharada de salsa holandesa, adorne con la trufa rallada y sirva inmediatamente.

**Sugerencia:** para hacer el crujiente de jamón o beicon, puede poner las lonchas entre dos láminas de papel de hornear, y hacerlas en el microondas durante 3 ó 4 minutos a máxima potencia.



Tiempo con Thermomix: 13 m
Tiempo total: 15 m

(para 4 personas)

500 g de agua
3 - 4 huevos
Sal, al gusto

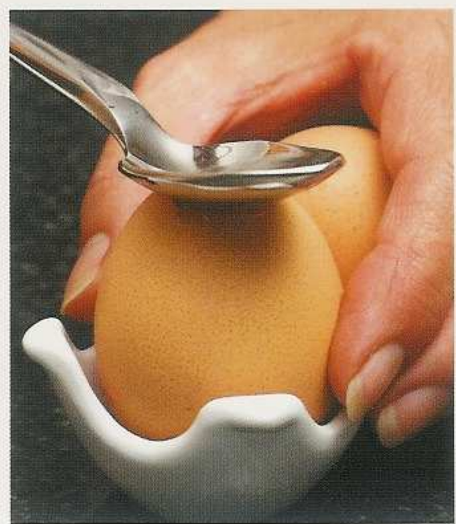
# Huevos pasados por agua

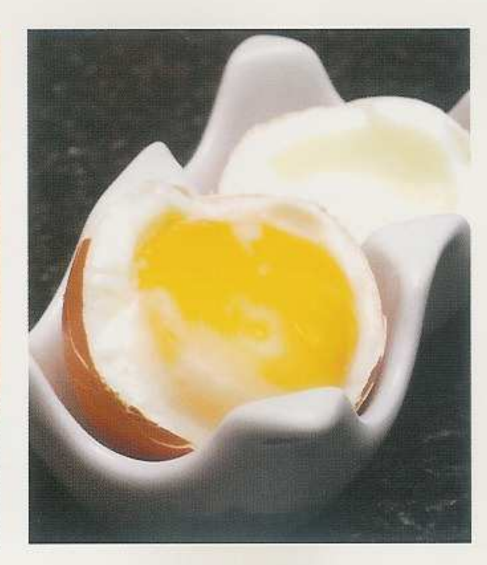
1 Vierta el agua en el vaso e introduzca el cestillo con los huevos. Coloque el cubilete y programe **temperatura Varoma y velocidad 1**. El **tiempo de cocción** depende de la dureza que desee que tengan los huevos:

**11 minutos** para huevos muy cremosos (yema líquida y clara viscosa).
**12 minutos** para huevos cremosos (yema líquida y clara bastante firme).
**13 minutos** para huevos blandos (yema blanda).
**14 minutos** para huevos duros bastante firmes.
**15 minutos** para huevos duros muy firmes.

2 Retire el cestillo inmediatamente con la espátula y póngalo bajo el chorro de agua fría para enfriar los huevos.







Tiempo con Thermomix: 10 s
Tiempo total: 2 m

(para 4 personas)

500 g de champán seco o 500 g de cava brut
250 g de naranja, pelada y congelada
100 g de licor de naranja

# Cóctel Mimosa

1 Vierta en el vaso 100 g de champán o cava, la naranja congelada y el licor de naranja. Triture **10 segundos, velocidad 5**.

2 Sirva 2/3 de champán o cava en las copas y 1/3 de la mezcla triturada.



Tiempo con Thermomix: 45 s
Tiempo total: 30 m

(para 20 unidades)

**Masa**
190 g de leche
1 huevo
35 g de mantequilla
40 g de azúcar
125 g de harina
3 cucharaditas de levadura química

**Montaje**
200 g de *crème fraîche* o 200 g de nata montada (sin azúcar)
200 g de salmón ahumado
Caviar (para decorar)
Alcaparras (para decorar)
Zumo de limón
Pimienta recién molida



# *Blinis con* crème fraîche, *salmón ahumado y caviar*

1 Ponga todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe **30 segundos, velocidad 5**.

2 Con ayuda de la espátula baje la masa que haya quedado en las paredes del vaso y vuelva a programar **15 segundos, velocidad 5**.

3 Deje reposar la masa durante 10-15 minutos aproximadamente.

4 En una sartén antiadherente, pincelada con aceite o mantequilla, vaya vertiendo pequeñas porciones de masa (hasta formar un círculo de 8 cm de diámetro aproximadamente). Cuando en la superficie aparezcan burbujas de aire, dele la vuelta y termine de dorarlo. Repita la operación hasta acabar con toda la masa.

**Montaje**

5 Ponga en el centro de cada blini una cucharadita de *crème fraîche,* una loncha de salmón ahumado y encima una cucharadita de caviar. Decore con alcaparras y aliñe con zumo de limón y pimienta recién molida.



Tiempo con Thermomix: 2 h, 10 m
Tiempo total: 24 h

(para 8 personas)

2000 g de agua, para el vapor
1500 g de lomo alto de buey
2 - 3 cucharadas de concentrado de carne

# Roast beef

1 Pida a su carnicero que le ate la carne o átela usted con hilo de bramante, para que no pierda la forma. Cerciórese de que quepa bien dentro del recipiente Varoma. Introduzca la carne con el concentrado en una bolsa especial para asar. Cierre la bolsa haciendo un nudo y colóquela dentro del recipiente Varoma.

2 Ponga el agua en el vaso, sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

3 Cuando termine el tiempo programado, dele la vuelta a la carne y vuelva a programar **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

4 Retire la bolsa del Varoma, deje enfriar y reserve en el frigorífico.

5 Al día siguiente, abra con cuidado la bolsa, retire la pieza de carne y vierta todo el líquido (con la grasa) en el vaso. Reduzca la salsa programando **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1** (sin el cubilete, para que evapore mejor).

6 Quite el hilo de bramante y corte la carne en lonchas finas. Sirva acompañada de su salsa caliente o de salsa a la mostaza.



Tiempo con Thermomix: 10 m
Tiempo total: 10 m

(para 200 g)

50 g de mantequilla
2 cucharadas de mostaza de Dijon
200 g de nata líquida
Sal y pimienta, al gusto

## *Salsa a la mostaza*

1 Ponga la mantequilla en el vaso y programe **4 minutos, 90°, velocidad 2**.

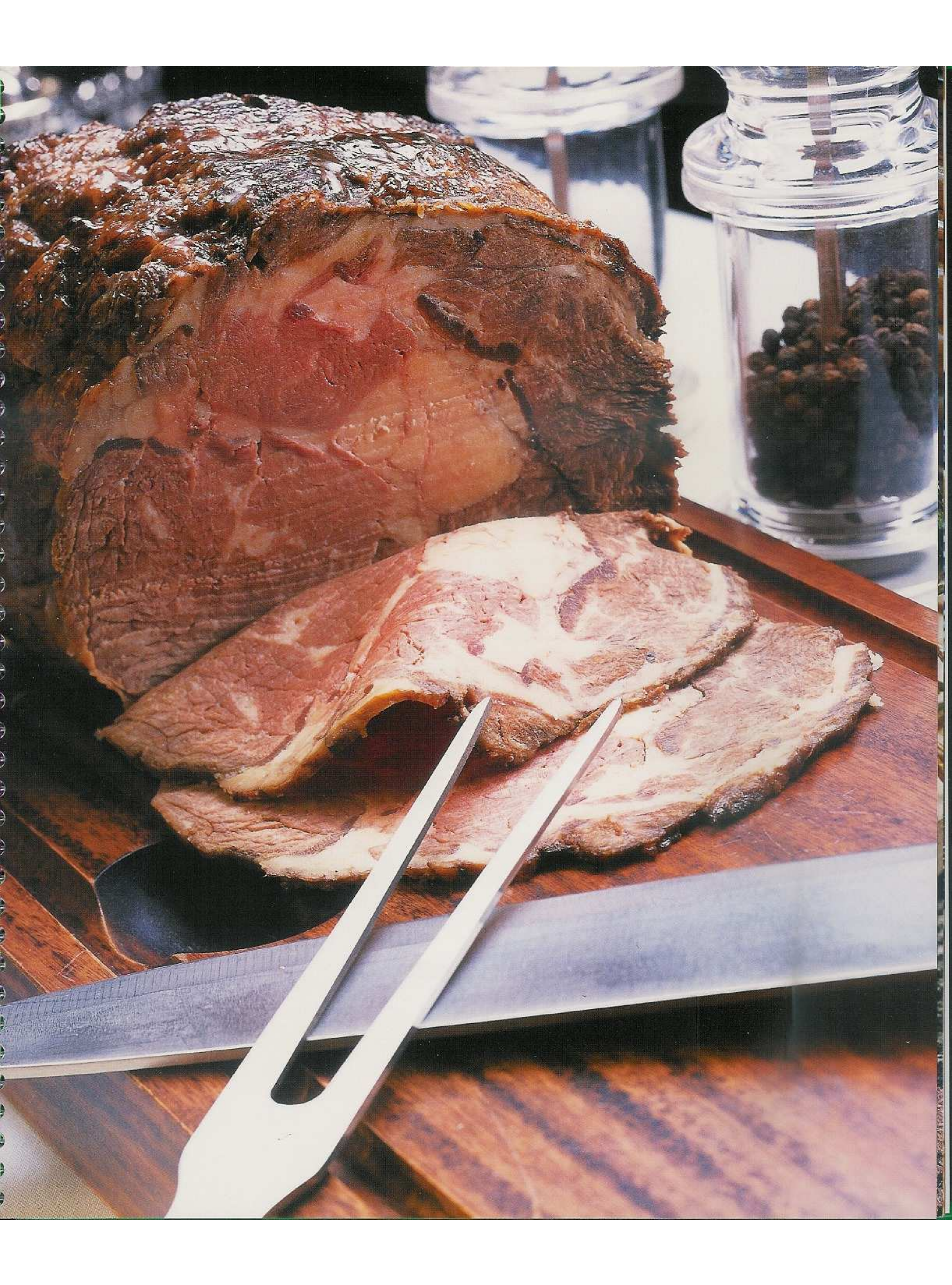
2 Añada la mostaza y programe **1 minuto, 90°, velocidad 2**.

3 Incorpore la nata, la sal y la pimienta. Programe **5 minutos, 90°, velocidad 3**.

**Sugerencia:** utilice esta salsa para acompañar carnes rojas o blancas. Puede añadirle una o dos cucharadas del jugo de la carne cocinada.



Roast beef >



## Zumo de aloe

Tiempo con Thermomix: 1 m, 15 s
Tiempo total: 4 m

(para 6 personas)

1 trozo de aloe pelado (unos 3 cm)
2 cucharadas de miel
1 rodaja de piña natural
2 ramitas de perejil
500 g de agua

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **15 segundos, velocidad 4**. A continuación programe **1 minuto, velocidad progresiva 5–10**. Cuele con la ayuda del cestillo y sirva frío.

## Zumo de papaya y mango

Tiempo con Thermomix: 2 m, 50 s
Tiempo total: 3 m

(para 6 personas)

1 papaya pelada y sin pepitas negras (400 g)
2 naranjas bien peladas (sin nada de la parte blanca)
½ limón bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)
70 g de azúcar
6 cubitos de hielo
200 g de agua

1 Ponga en el vaso las frutas con el azúcar y los cubitos de hielo. Programe **30 segundos, velocidad 5**. A continuación, programe **2 minutos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Añada el agua, mezcle **20 segundos, velocidad 2** y sirva en una jarra con hielos (si desea colarlo, hágalo a través del cestillo).

## Zumo de uva

Tiempo con Thermomix: 2 m, 50 s
Tiempo total: 3 m

(para 6 personas)

400 g de uvas bien lavadas
1 limón bien pelado (sin nada de parte blanca ni pepitas)
70 g de azúcar
6 cubitos de hielo
700 g de agua

1 Ponga en el vaso las frutas con el azúcar y los cubitos de hielo y programe **30 segundos en velocidad 5**. A continuación, programe **2 minutos, velocidad progresiva 5–10**.

2 Añada el agua, mezcle **20 segundos, velocidad 2** y sirva en una jarra con hielos (si desea colarlo, hágalo a través del cestillo).



Tiempo con Thermomix: 1 m, 40 s
Tiempo total: 1 h, 10 m

(para 8 personas)

**Relleno**
500 g de frutos rojos congelados
150 g de azúcar
2 hojas de gelatina

**Masa**
350 g de harina de repostería
1 cucharadita de levadura química
1 pellizco de sal
100 g de azúcar
150 g de mantequilla
2 yemas de huevo
1 huevo
20 g de leche
1 cucharadita de vainilla (líquida o en polvo)
Azúcar glas

# Pastaflora de frutos rojos

1 Coloque los frutos rojos congelados en un bol, espolvoree con el azúcar y deje macerar hasta que se descongelen. Puede utilizar el microondas si quiere acelerar el proceso.

**Masa**

2 Con el vaso limpio y seco, ponga la harina, la levadura, la sal, el azúcar y la mantequilla. Programe **15 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

3 Añada los ingredientes restantes de la masa y programe **10 segundos, velocidad 6**. Retire la masa del vaso, amásela ligeramente dándole forma de bola y reserve en el frigorífico (durante 15 minutos aproximadamente), cubierta con *film* transparente.

**Relleno**

4 Ponga las hojas de gelatina en un bol con agua fría, para que se hidraten.

5 Cuele los frutos rojos reservando el líquido que hayan soltado.

6 Ponga en el vaso 100 g del líquido de los frutos rojos reservado y programe **1 minuto, 100°, velocidad 1**.

7 Escurra las hojas de gelatina. Introdúzcalas en el vaso y programe **15 segundos, velocidad 2**. Añada el líquido restante y mezcle programando **5 segundos, velocidad 2**.

8 Vierta el contenido del vaso sobre los frutos rojos.

9 **Precaliente el horno a 180°**.

**Montaje**

10 Extienda 2/3 de la masa entre dos plásticos y cubra con ella un molde de tarta de 30 cm de diámetro aproximadamente. Vierta el relleno sobre la masa.

11 Extienda la masa restante y corte tiras de aproximadamente 2 cm. Colóquelas sobre el relleno formando un enrejado. Pinte con huevo batido y hornee durante 25-30 minutos aproximadamente.

12 Retire del horno y espolvoree con azúcar glas antes de servir.



*Pastaflora de frutos rojos* >



> De *picnic*

Tiempo con Thermomix: 5 m, 10 s
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 30 unidades)

500 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal
20 g de levadura prensada fresca, de panadería
1 cucharada de melaza de cebada malteada (25 g) o 1 cucharada de miel (25 g)
40 g de aceite de oliva virgen extra
280 g de agua

**Decoración con sésamo**
20 g de harina
1 cucharada de semilla de sésamo negro

**Decoración con orégano**
20 g de harina
1 cucharada de orégano seco molido

**Decoración con queso**
20 g de harina
1 cucharada de pimentón
1 cucharada de queso parmesano

# Colines especiados

1 Ponga en el vaso la harina y la sal. Tamice programando **10 segundos, velocidad 5**.

2 Agregue la levadura, la melaza (o miel), el aceite y el agua. Amase programando **5 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**. Es una masa blanda y elástica.

3 Saque la masa y póngala sobre una superficie aceitada. Aplástela bien con las manos y pincele con abundante aceite. Deje reposar durante 1 hora aproximadamente.

4 **Precaliente el horno a 220°**.

5 Desgasifique la masa aplastándola bien con las manos y forme una plancha rectangular de aproximadamente 25 x 45 cm. (Si quiere los colines más cortos, corte la plancha por la mitad, a lo largo). Con un cuchillo o cortador haga tiras de 2 cm de grosor. Reboce las tiras con las diferentes mezclas de harina de la decoración, procurando no aplastar mucho la masa. Coja los colines por los extremos estirando un poco para conseguir el tamaño deseado.

6 Coloque los colines en las bandejas dejando sitio entre ellos. Quedan muy bien con forma irregular (así se aprecia el trabajo artesanal).

7 Hornee de 10 a 15 minutos, en función del grosor. Tienen que estar bien cocidos.

**Sugerencia:** puede poner un pequeño bol refractario con agua en el interior del horno y, de vez en cuando, rociar los colines con un pulverizador de agua, para que queden más crujientes.









*Colines especiados* >



# Paté de anchoas y jamón

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M
TIEMPO TOTAL: 5 M

(para 300 gramos)

- 1 lata de fiambre de jamón (250 g)
- 1 lata de anchoas (en aceite de oliva)
- 2 cucharadas de mayonesa
- 20 g de ron o 20 g de brandy

1 Ponga en el vaso el fiambre de jamón, las anchoas (con su aceite), la mayonesa y el ron (o brandy). Programe **3 minutos, 70°, velocidad 5**. Retire del vaso y deje enfriar.

**Conservación:** 10 días dentro del frigorífico, en un recipiente hermético.

# Pan al aroma de vinagre balsámico

TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 20 S
TIEMPO TOTAL: 2 H, 40 M

(para 24 unidades)

- 200 g de agua a temperatura ambiente
- 50 g de vinagre balsámico
- 30 g de levadura prensada fresca, de panadería
- 1 cucharadita de azúcar
- 400 g de harina de fuerza
- 100 g de harina de repostería
- 1 cucharadita de sal
- 20 g de aceite de oliva virgen extra
- 80 g de queso parmesano rallado



1 Ponga en el vaso el agua, el vinagre balsámico, la levadura y el azúcar. Programe **20 segundos, velocidad 2**.

2 Incorpore las dos harinas y la sal y amase programando **5 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Retire la masa del vaso, forme una bola sobre la superficie de trabajo aceitada y lleve la masa a un bol grande pintando bien la superficie con aceite. Cubra el bol con *film* transparente y deje reposar hasta que doble su volumen (aproximadamente 1 hora) en un lugar cálido y libre de corrientes de aire.

3 Sobre la superficie de trabajo enharinada, extienda la masa hasta que tenga un grosor de 1 cm. Espolvoree el queso parmesano sobre la masa y enróllela formando una espiral. Corte trozos de 6-8 cm. Coloque en la bandeja del horno forrada con papel de hornear y pinte con aceite. Deje de nuevo reposar 1 hora.

4 **Precaliente el horno a 180°**.

5 Hornee durante 30 minutos.



*Pan al aroma de vinagre balsámico con paté de anchoas y jamón* >



Tiempo con Thermomix: 26 m
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 8 personas)

600 g de patata cortada en dados pequeños
150 g de zanahoria cortada en dados
100 g de guisantes congelados
600 g de agua
4 huevos lavados
Sal
60 g de aceitunas, y algunas más para decorar
60 g de pepinillos en vinagre
1 lata de atún escurrido (200 g)
300 g mayonesa casera

**Decoración**
100 g de pimiento rojo cortado en tiras finas
6 tomates *cherry*
4 hojas de lechuga

# Ensaladilla rusa

1 Coloque las patatas, las zanahorias y los guisantes dentro del recipiente Varoma.

2 Vierta el agua en el vaso, introduzca el cestillo y coloque en él los huevos. Ponga el Varoma en su posición y programe **26 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

3 Retire el recipiente Varoma, introduzca los huevos en agua fría para que se enfríen. Ponga las verduras al vapor dentro de una ensaladera grande. Sazónelas al gusto y deje enfriar. Vacíe el vaso.

4 Introduzca 3 huevos duros pelados, las aceitunas y los pepinillos en el vaso y trocee **2 segundos, velocidad 4**.

5 Incorpore esta mezcla a las verduras, añada el atún desmenuzado y 2/3 partes de la mayonesa. Mezcle bien. Coloque la ensaladilla en una fuente para servir y cúbrala con el resto de la mayonesa. Decore la ensaladilla con tiras de pimiento, tomates *cherry,* hojas de lechuga, rodajas de huevo duro y aceitunas. Guarde la ensaladilla rusa en el frigorífico hasta el momento de servir.

**Consejo:** Para ir de excursión, utilice lactonesa (ver receta siguiente) en lugar de mayonesa.

Tiempo con Thermomix: 3 m, 40 s
Tiempo total: 6 m

(para 450 g)

150 g de leche
Sal al gusto
300 g de aceite de oliva virgen extra
El zumo de medio limón
Unas gotas de vinagre (opcional)

# Lactonesa

1 Pese el aceite y reserve.

2 Ponga en el vaso la leche y la sal. Programe **30 segundos, 37°, velocidad 5**.

3 Cuando termine, programe **3 minutos, 37°, velocidad 5** y vaya echando el aceite, poco a poco, sobre la tapa, sin quitar el cubilete (el aceite irá cayendo despacio dentro del vaso). Después, añada el limón o vinagre y mezcle unos segundos a la misma velocidad.

4 Pare la máquina y verifique el punto de sal. Sirva fría.

**Nota:** puede poner un poco de colorante o mostaza para darle color.



# Tortilla de patatas

Tiempo con Thermomix: 20 m, 14 s
Tiempo total: 25 m

(para 6 personas)

200 g de cebolla en cuartos
100 g de aceite de oliva virgen extra
400 g de patata cortada en rodajas finas
100 g de agua
Sal
6 huevos

1 Ponga la cebolla en el vaso y programe **4 segundos, velocidad 4**.

2 Añada el aceite y programe **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

3 Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Añada las patatas, el agua y la sal. Programe **13 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

4 Retire **la mariposa**. Vuelque las patatas en el cestillo colocado sobre un bol, para que escurran. Sin lavar el vaso, vierta los huevos y programe **10 segundos, velocidad 3**. Retire y mezcle con las patatas en un bol y cuaje la tortilla en una sartén.

# Tomates aliñados

Tiempo con Thermomix: 15 s
Tiempo total: 1 m

(para 4 personas)

500 g de tomate pelado
¼ cucharadita de sal

**Aliño con ajos y cominos**
2 dientes de ajo
¼ cucharadita de comino molido
1 tomate maduro
Pimienta
25 g de vinagre de Jerez
75 g de aceite de oliva virgen extra

**Aliño con albahaca y aceitunas negras**
1 ramillete de hojas de albahaca
8 aceitunas negras sin hueso
1 tomate maduro
25 g de vinagre
75 g de aceite de oliva virgen extra

1 Corte los tomates en gajos, dispóngalos en una fuente y sálelos. Reserve.

**Aliño con ajos y cominos**

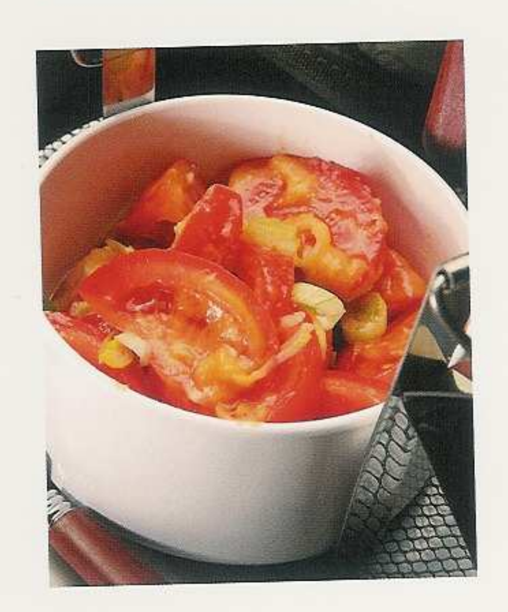
2 Ponga en el vaso los ajos y los cominos. Programe **5 segundos, velocidad 5**.

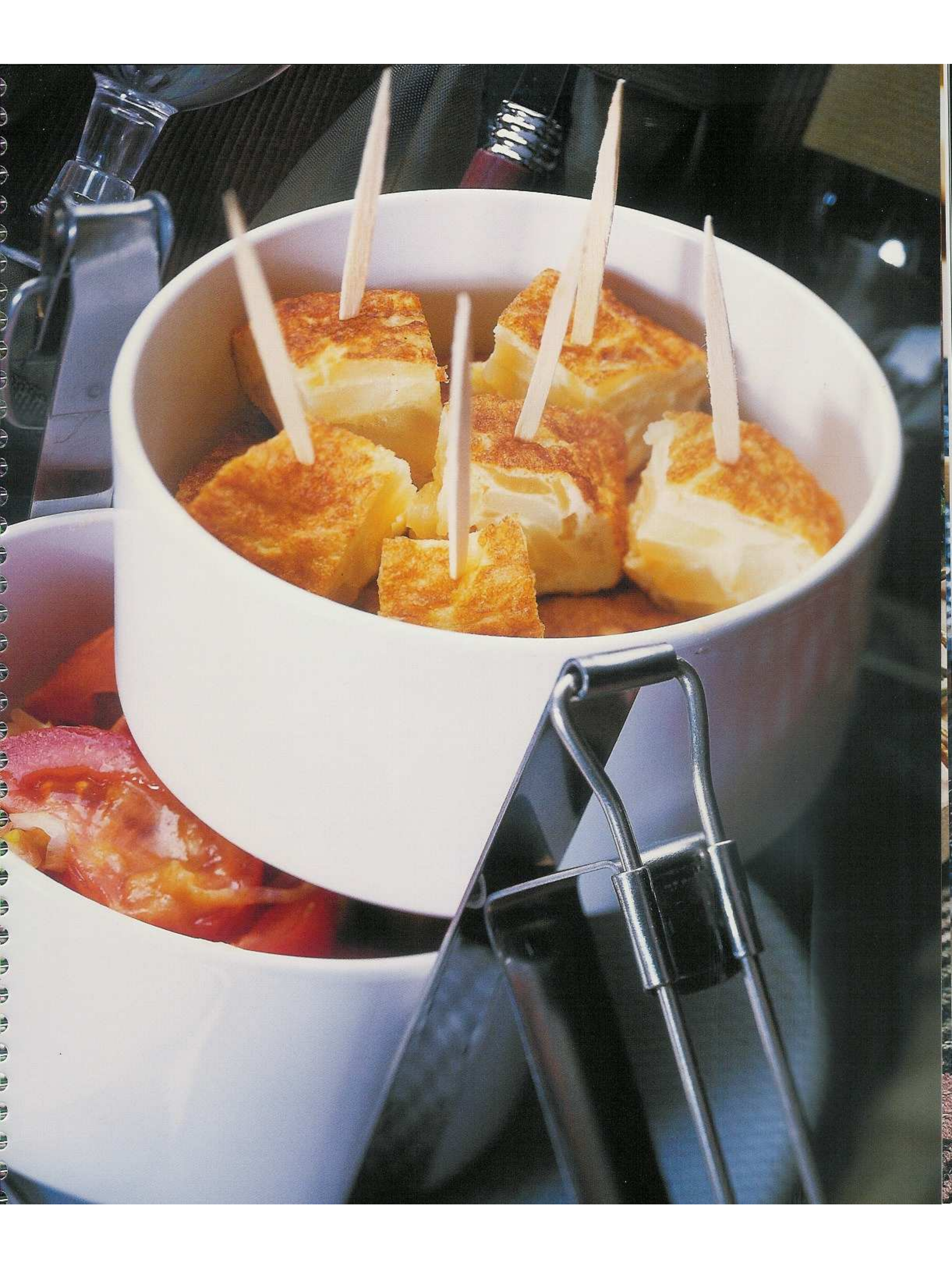
3 Agregue el resto de los ingredientes y programe **10 segundos, velocidad 5**.

**Aliño con albahaca y aceitunas**

4 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **6 segundos, velocidad 4**.

5 Vierta el aliño elegido sobre los tomates y sirva.





# *Empanada de* xoubas

Tiempo con Thermomix: 15 m, 24 s
Tiempo total: 1 h

(para 8 personas)

**Relleno**
2 dientes de ajo
500 g de cebolla
1 pimiento rojo
70 g de aceite de oliva virgen extra
10 - 12 hebras de azafrán
1 pellizco de sal

**Masa**
400 g de harina de repostería
180 g de mantequilla a temperatura ambiente
70 g de agua
1 huevo
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de levadura química

**Montaje**
12 *xoubas* (sardinas parrochas) frescas y limpias de escamas, sin cabeza ni espina
1 huevo batido para pintar

**Relleno**

1 Ponga los ajos en el vaso y programe **5 segundos, velocidad 7**.

2 Incorpore la cebolla y el pimiento. Programe **4 segundos, velocidad 4**.

3 Añada el aceite, el azafrán y la sal. Programe **15 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Vierta en un bol y deje enfriar.

4 **Precaliente el horno a 180º.**

**Masa**

5 Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa siguiendo el orden de la lista de ingredientes. Programe **15 segundos, velocidad 6**. Saque la masa y divídala en dos partes.

**Montaje**

6 Con la ayuda de un rodillo, extienda una parte de la masa entre dos plásticos o sobre la encimera espolvoreada con harina.

7 Colóquela sobre la bandeja del horno forrada con papel de hornear. Vuelque el relleno y extiéndalo dejando un borde libre de 2 cm. Coloque encima las *xoubas*. Cubra con la otra mitad de la masa extendida. Recorte y selle los bordes, y con los recortes de masa decore la superficie. Haga un orificio o corte en el centro para que salga el vapor. Pinte con huevo y hornee durante 30 minutos aproximadamente.










Tiempo con Thermomix: 35 s
Tiempo total: 1 h

(para 6 personas)

500 g de carne de ternera, en filetes
2 dientes de ajo
2 - 3 ramitas de perejil
1 - 2 rebanadas de pan
100 g de leche
2 huevos
Sal y pimienta, a gusto
Pan rallado (para rebozar)

# Filetes rusos

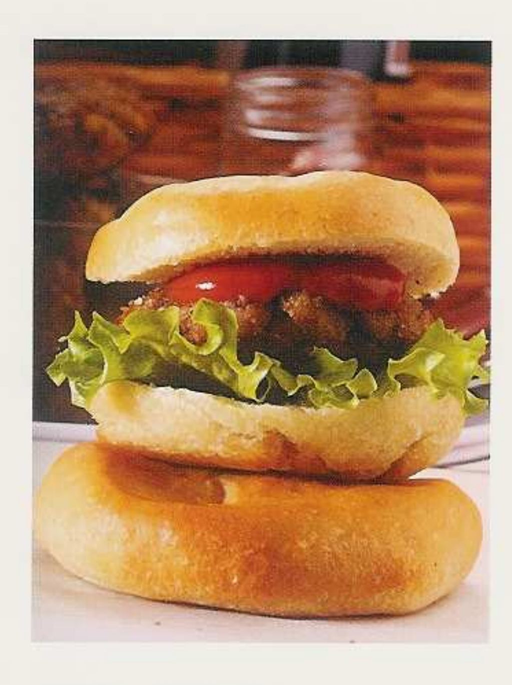
1 Corte la carne en trozos y retire la grasa y los nervios (si los tuviese). Colóquela en una bandeja y llévela al congelador durante 20 ó 30 minutos, aproximadamente.

2 Ponga la mitad de la carne en el vaso y píquela programando **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire del vaso y reserve. Repita la operación con la carne restante. Retire del vaso y añádala a la carne reservada.

3 Ponga en el vaso el ajo, el perejil y el pan. Programe **15 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

4 Añada la leche, los huevos, la carne reservada, la sal y la pimienta. Programe **10 segundos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

5 Retire a un bol y deje reposar en el frigorífico 20 minutos como mínimo. Forme los filetes espolvoreándolos con pan rallado y fríalos.



Tiempo con Thermomix: 1 m, 30 s
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 12 porciones)

220 g de agua
30 g de levadura prensada fresca de panadería
70 g de aceite (de oliva o girasol)
400 g de harina de fuerza
1 cucharada de sal

# Panecillos de aceite

1 Ponga en el vaso el agua, la levadura y el aceite. Programe **30 segundos, 37°, velocidad 2**.

2 Añada la harina y la sal. Amase programando **1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga**.

3 Deje reposar la masa en el frigorífico (dentro de una bolsa de plástico) durante media hora.

4 Ponga la masa sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina, forme un cilindro con las manos y, con la espátula o con un cuchillo, corte porciones de 65 g aprox. Deles forma de bola, aplástelas con la mano y colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona. Deje reposar de 20 a 30 minutos.

5 **Precaliente el horno a 180°**.

6 Introduzca los panecillos en el horno y hornee durante 20 minutos.



Tiempo con Thermomix: 33 m
Tiempo total: 38 m

(para 6 personas)

750 g de agua
1500 - 2000 g de sal gorda
2 solomillos de cerdo ibérico
4 hojas de laurel
2 ramilletes de hierbas frescas (tomillo, orégano, cebollino, romero, etc. )

# *Solomillos de cerdo ibérico con hierbas a la sal*

1 Ponga el agua en el vaso y programe **8 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Mientras tanto, ate con hilo de bramante los solomillos (cubiertos con el laurel y las hierbas frescas).

2 Rellene el fondo del recipiente Varoma con sal gorda, coloque los solomillos y cúbralos bien con el resto de la sal. Quite el cubilete y sitúe el recipiente Varoma en su posición. Programe **25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

3 Rompa la costra de sal y retire los solomillos. Quíteles el hilo de bramante, las hierbas y el resto de sal. Corte en rodajas y sirva con *chutney* de mango u otra salsa de su elección.

Tiempo con Thermomix: 40 m, 30 s
Tiempo total: 50 m

(para 750 g)

50 g de aceite de oliva virgen extra
170 g de cebolla
1 diente de ajo
120 g de zanahoria
420 g de pulpa de mango
60 g de manzana golden
250 g de vinagre de frambuesa
100 g de azúcar moreno
100 g de azúcar
1 pimienta de Cayena, sin pepitas y desmenuzada
1 cucharadita colmada de canela
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
1 cucharadita de sal
1 cucharada de jengibre fresco, pelado y rallado (o 1 cucharada de jengibre seco en polvo)

# Chutney *de mango*

1 Ponga en el vaso el aceite, las cebollas, el ajo y las zanahorias. Programe **4 segundos, velocidad 4**.

2 Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y de la tapa. Programe **10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

3 Incorpore el resto de los ingredientes y mezcle programando **10 segundos, velocidad 3**.

4 A continuación, programe **30 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Vierta en un tarro, deje enfriar y conserve en el frigorífico. El *chutney* está mejor con un día de reposo.



Tiempo con Thermomix: 2 m, 3 s
Tiempo total: 5 m

(para 6 personas)

3 melocotones pelados
1 naranja pelada
1 limón pelado
150 g de azúcar
600 g de vino tinto
330 g de gaseosa
10 cubitos de hielo
30 - 50 g de vermut
30 - 50 g de brandy
30 - 50 g de ginebra
½ cucharadita de canela en polvo
La piel de un limón y de una naranja para decorar

# Sangría

1 Trocee el melocotón programando **3 segundos, velocidad 4**. Vierta en la jarra de servir y reserve.

2 Ponga en el vaso la naranja, el limón y el azúcar. Programe **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**.

3 Añada el resto de los ingredientes y programe **1 minuto, velocidad 1 1/2**. Vierta en la jarra con el melocotón y decore con la piel de la naranja y del limón.

**Nota:** conviene que los ingredientes estén muy fríos. En caso contrario, añada más cubitos de hielo en la jarra de servir.

Tiempo con Thermomix: 3 m, 49 s
Tiempo total: 30 m

(para 8 personas)

8 lonchas de beicon
8 tomates secos
100 g de queso *emmental*
3 huevos
30 g de leche
100 g de mantequilla a temperatura ambiente
1 cucharada de cebollino picado
1 cucharada de eneldo picado
1 cucharada de perejil picado
100 g de harina
1 cucharadita de levadura química

# Mini-cakes *de queso y hierbas*

1 Coloque las lonchas de beicon entre varias hojas de papel absorbente de cocina. Introduzca en el microondas durante 4-5 minutos a máxima potencia (tiene que quedar crujiente).

2 **Precaliente el horno a 180º**.

3 Ponga en el vaso los tomates secos y trocéelos programando **6 segundos, velocidad 7**. Viértalos en un bol y cubra con agua caliente para hidratarlos.

4 Ralle el queso programando **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire del vaso y reserve.

5 Trocee el beicon (paso 1) programando **3 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve. Ponga los huevos en el vaso y programe **3 minutos, 37º, velocidad 4**.

6 Añada la leche y la mantequilla en trozos pequeños y programe **15 segundos, velocidad 3**. Incorpore las hierbas, los tomates escurridos, el queso y el beicon. Mezcle programando **10 segundos, velocidad 3**.

7 Agregue la harina y la levadura y programe **5 segundos, velocidad 3**. Termine de mezclar con la espátula.

8 Vierta la mezcla en moldes individuales o cápsulas de magdalenas y hornee durante 20-25 minutos.



Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 1 h

(para 20 unidades)

200 g de mantequilla muy fría
200 g de harina de repostería
90 g de agua helada
½ cucharadita de sal

**Montaje**
200 g de azúcar

# Palmeritas de hojaldre

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **20 segundos, velocidad 6**. Retire la masa del vaso, forme una bola, envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante 20 minutos.

2 Coloque la masa sobre una superficie plana espolvoreada con harina. Con un rodillo estire la masa dándole forma de rectángulo.

3 Doble la masa en tres partes montando una parte sobre la otra. Con los dobleces de frente, vuelva a estirar la masa formando otro rectángulo. Repita dos veces más esta operación y déjela reposar de nuevo en el frigorífico 20 minutos, antes de formar las palmeritas.

4 **Precaliente el horno a 180º**.

**Montaje**

5 Retire la masa del frigorífico y extiéndala sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina (o entre dos plásticos), formando un rectángulo de 30 x 40 cm y 0,5 cm de espesor aproximadamente (no tiene que quedar muy fina).

6 Espolvoree la masa con azúcar y deslice suavemente el rodillo por encima para que el azúcar se pegue a la masa. Dele la vuelta y repita la operación.

7 Enrolle la masa desde los extremos hasta la mitad y corte las palmeritas de 1 cm de espesor. Páselas por azúcar por ambos lados (como si las estuviera empanando) y colóquelas en una bandeja de horno untada con mantequilla. Aplástelas ligeramente con el cubilete.

8 Introduzca la bandeja en la parte baja del horno durante 8-10 minutos, dele la vuelta a las palmeritas y hornee otros 8-10 minutos más. Tienen que quedar caramelizadas y doradas por ambos lados.









Tiempo con Thermomix: 10 m
Tiempo total: 15 m

(para 12 unidades)

500 g de agua, para el vapor
500 g de berberechos
1 bandeja de cubitos de hielo
7 limas
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra, tipo arbequina
Pimienta negra recién molida
8 - 10 hojas de cilantro picado
2 - 3 gotas de salsa *Tabasco* verde (o jugo de jalapeños)

# Berberechos al vapor con lima

1 Ponga el agua en el vaso y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

2 Coloque los berberechos en el recipiente Varoma y lávelos debajo del grifo con agua templada. Sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

3 Cuando acabe el tiempo programado, compruebe que los berberechos se hayan abierto. De no ser así, retire los que estén abiertos y deje los restantes en el recipiente Varoma, programando unos minutos más a la misma temperatura y velocidad.

4 Enfríe los berberechos rápidamente sacando los cuerpos de las valvas y poniéndolos en un baño maría frío (coloque los berberechos en un bol pequeño y éste dentro de un bol más grande con cubitos de hielo).

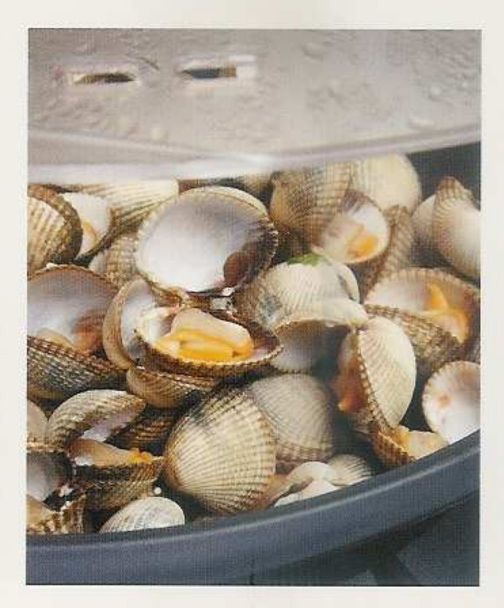
5 Vierta en un bol pequeño el zumo de una lima, el aceite y la pimienta. Remueva con una cuchara para emulsionar el aliño y añada el cilantro picado.

**Montaje**

6 Corte los extremos de las limas y luego cada lima por la mitad. Coloque encima de cada una 2 ó 3 berberechos, vierta encima 1 cucharada de aliño y unas gotas de salsa *Tabasco*.









> Navidad

Tiempo con Thermomix: 57 m, 3 s
Tiempo total: 1 h, 10 m

(para 12 unidades)

**Recipiente Varoma**
1 000 g de mejillones
500 g de agua, para el vapor

**Fumet**
250 g de gambas
70 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de brandy o coñac
300 g de leche
150 g de nata líquida

**Sofrito**
100 g de cebolla
30 g de aceite de oliva virgen extra
40 g de mantequilla

**Relleno**
200 g de champiñón laminado
200 g de rape limpio, sin piel ni espinas, en trocitos
60 g de harina
40 g de queso parmesano rallado
Pimienta
Nuez moscada
1 pastilla de caldo de pescado o sal
12 - 16 volovanes



# Volovanes rellenos con frutos de mar

1 Limpie los mejillones y colóquelos en el el recipiente Varoma. Vierta el agua en el vaso, sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**.

2 Cuando acabe el tiempo programado, retire el recipiente Varoma y deseche el agua de cocción. Saque los mejillones de su concha, quíteles el borde negro y trocéelos con unas tijeras. Resérvelos.

3 Pele las gambas y reserve los cuerpos. Vierta el aceite en el vaso y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

4 Añada las cabezas y las cáscaras de las gambas. Programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3**.

5 Vierta el brandy o coñac y deje reposar unos minutos. Incorpore la leche y la nata y programe **5 minutos, 100º, velocidad 3**. Cuele el *fumet* por un colador de malla fina y reserve.

6 Lave muy bien el vaso y la tapa. Ponga en el vaso la cebolla y trocéela programando **3 segundos, velocidad 4**.

7 Añada el aceite y la mantequilla. Programe **4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

8 Incorpore los champiñones y programe **10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

9 Agregue el rape y los mejillones reservados. Programe **2 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

10 Añada la harina y rehogue programando **1 minuto, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

11 Vierta el *fumet* reservado, el queso parmesano, la pimienta, la nuez moscada y la pastilla de caldo o sal. Programe **10 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad 2**.

12 Cuando acabe el tiempo programado, añada los cuerpos de las gambas por el bocal, mezcle con la ayuda de la espátula y deje reposar unos minutos dentro del vaso.

13 Rellene los volovanes y gratine unos minutos antes de servir.

**Sugerencia:** también puede utilizar este relleno para *crêpes,* conchas de vieiras, tartaletas, etc.



Tiempo con Thermomix: 1 h, 9 m, 30 s
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 6 personas)

1500 g de agua
1 cucharada de sal
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
150 g de pasta (*galets* o caracolas grandes para rellenar)

**Caldo**
1 zanahoria pequeña (en 2 ó 3 trozos)
1 nabo pequeño (en 2 ó 3 trozos)
½ puerro sólo la parte blanca (en 2 ó 3 trozos)
½ cebolla mediana
50 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de carne de ternera en trozos (morcillo)
1300 g de agua
1 pastilla de caldo de carne casero o 1 cucharada de sal

**Crema de quesos**
200 g de queso cremoso (tipo *philadelphia*)
100 g de queso azul

# Sopa de Navidad con galets rellenos de crema de quesos

1 Vierta el agua, la sal y el aceite en el vaso. Programe **12 minutos, 100º, velocidad 1**.

2 Añada la pasta por el bocal y programe el tiempo que indique el paquete, **100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

3 Escurra utilizando el cestillo y lávelos con agua fría. Reserve.

**Caldo**

4 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **45 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad 1**.

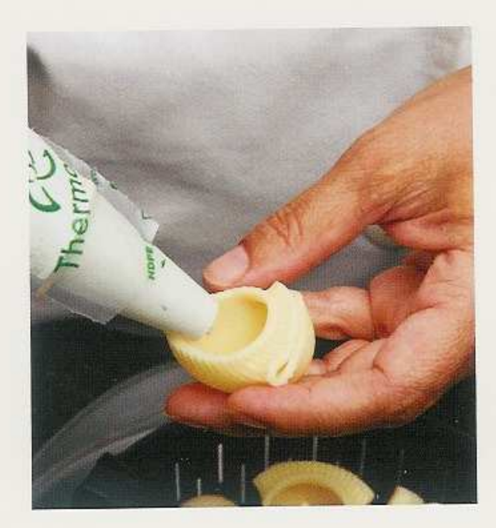
5 Cuele el caldo con un colador de malla fina y reserve en una olla o cazo. Lave y seque bien el vaso.

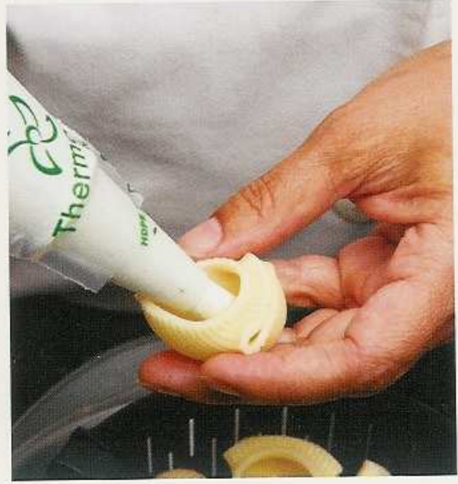
**Crema de queso**

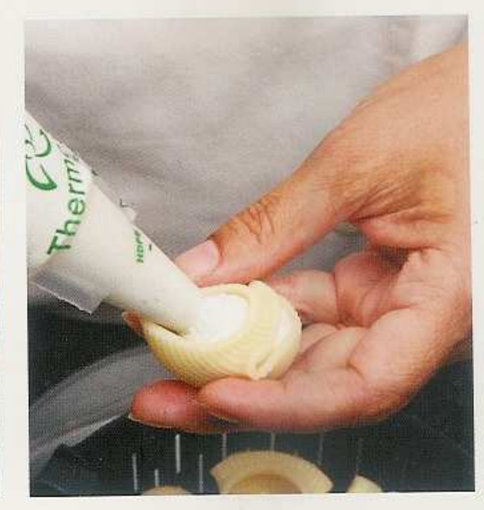
6 Ponga los quesos en el vaso y programe **30 segundos, velocidad 5**. Vierta la crema en una manga pastelera con boquilla fina y rellene los *galets* o caracolas. Reserve en una fuente de servir.

**Montaje**

7 Ponga a calentar el caldo reservado. En el momento de servir, disponga los *galets* rellenos en platos individuales y vierta sobre ellos el caldo caliente.









# Cardo con almendras

Tiempo con Thermomix: 54 m, 20 s
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 6 personas)

1 000 gramos de cardo fresco o cocido (en conserva)
Zumo de limón (para frotar los cardos si los utiliza frescos)
500 - 750 g de agua (para cocer los cardos)
1 cucharada de harina
1 cucharadita de sal

**Salsa**
50 g de aceite de oliva virgen extra
20 g de mantequilla
2 - 3 dientes de ajo
1 cucharada de harina
50 g de harina de almendra
250 - 300 g del líquido de cocer los cardos (o del bote)
1 cucharadita de sal
50 g de almendra laminada (para decorar)
1 cucharada de perejil picado (para decorar)

1 Si utiliza cardo fresco, límpielo cortando las ramas exteriores y raspando las interiores para quitar bien las hebras. Córtelo en trozos regulares de 2 cm aproximadamente y reserve en agua fría con el zumo de limón, para que no se oxide.

2 Vierta el agua, la cucharada de harina y la sal en el vaso y programe **6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1** para que hierva. Incorpore el cardo y programe **30 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad 1**.

3 Compruebe el punto de cocción y, si fuera necesario, programe unos minutos más. Una vez cocido, escúrralo y reserve el cardo y el líquido por separado.

4 Si utiliza cardo cocido (en conserva) escúrralo y reserve por separado el cardo y el líquido.

**Salsa**

5 Vierta en el vaso el aceite y la mantequilla. Programe **5 minutos, 100°, velocidad 1**. Añada los ajos por el bocal y sofría **2 minutos, 100°, velocidad 3**.

6 Abra la tapa y añada la harina alrededor de las cuchillas. Rehogue programando **1 minuto, 100°, velocidad 2**.

7 Incorpore la harina de almendras y el caldo de cocción y programe **5 minutos, 100°, velocidad 4**. Triture **20 segundos, velocidad progresiva 5-10** (tiene que quedar la salsa muy fina y ligada).

8 Rectifique el punto de sal, añada el cardo cocido escurrido y programe **5 minutos, 100°, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Agregue más líquido de cocción si fuera necesario.

9 Vierta en una fuente o emplate y decore con las láminas de almendra y el perejil picado.



Tiempo con Thermomix: 50 m
Tiempo total: 1 h

(para 6 personas)

2 *magrets* de pato
½ cucharadita de sal
1 pellizco de pimienta negra
150 g de albaricoques secos
2 peras cortadas en láminas
600 g de agua
30 g de aceite de oliva virgen extra
1 cebolleta cortada en rodajas
50 g de Jerez seco oloroso
30 g de caramelo líquido
1 pastilla de caldo de ave
1 pellizco de canela
250 g de zumo de naranja
1 cucharada de vinagre

# Magrets *de pato con peras*

1 Retire la piel de los *magrets* y resérvela. Corte los *magrets* de modo que le queden en una pieza (como un filete). Salpiméntelos y colóquelos cada uno en un trozo de *film* transparente. Ponga encima de cada uno media pera cortada en láminas finas y una fila de albaricoques secos. Enróllelos y envuélvalos con el *film* apretando bien. Hágalos rodar y cierre los lados enroscando el *film* como si fueran caramelos. Coloque los dos rollos en el recipiente Varoma y ponga alrededor una pera cortada en láminas. Tape el recipiente Varoma y reserve.

2 Vierta el agua en el vaso, coloque el recipiente Varoma en su posición y programe **25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Retire y deje enfriar.

**Sugerencia:** Para decorar, espolvoree algunas láminas de pera con azúcar y hornéelas hasta que se caramelicen.

**Salsa**

3 Ponga en el vaso el aceite y la piel de los *magrets* reservada cortada en trozos. Programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**. Acabado el tiempo, retire los trozos de piel y deje en el vaso todo el líquido.

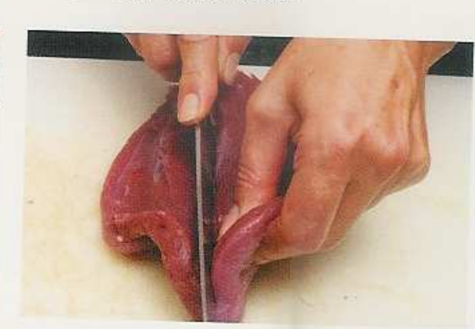
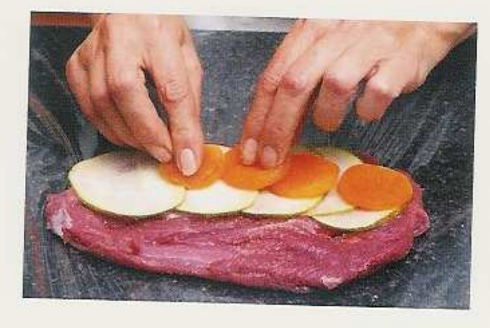
4 Agregue la cebolleta y programe **3 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

5 Vierta el jerez y programe **2 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**, sin poner el cubilete, para que evapore mejor.

6 Agregue el caramelo, el caldo, la canela, el zumo de naranja, el vinagre y los albaricoques secos que quedan. Programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara** sin poner el cubilete.

7 Sirva la carne cortada en rodajas y acompañada de la salsa.







Magrets *de pato con peras* >



Tiempo con Thermomix: 1 m, 30 s
Tiempo total: 36 h

(para 30 unidades)

600 g de harina de repostería
50 g de almendras crudas
280 g de azúcar
180 g de manteca de cerdo
1 cucharadita de canela



# Polvorones

1 Ponga en el vaso la harina y las almendras y pulverícelas programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Vierta la mezcla de harina y almendras en una bandeja de horno.

2 **Precaliente el horno a 130º**.

3 Introduzca la bandeja en el horno durante 30 minutos, moviendo la mezcla de vez en cuando con la espátula. Retire y deje enfriar. **Deje reposar durante 24 horas**.

4 Vierta el azúcar en el vaso y pulverícelo programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire del vaso y reserve.

5 Ponga en el vaso la manteca de cerdo, la canela, 80 g del azúcar glas reservado y la mezcla de harina y almendras fría. Programe **30 segundos, velocidad 6**, ayudándose con la espátula. Es una masa densa, no hay que amasarla en exceso. Retire la masa del vaso, haga una bola, póngala en una bolsa de plástico y déjela reposar en el frigorífico durante 30 minutos aproximadamente.

6 Estire la masa entre 2 láminas de plástico, dejándola de 1 cm de grosor. Córtela con un cortapastas y coloque los polvorones en una bandeja engrasada (o cubierta con papel de hornear o lámina de silicona).

7 **Deje reposar los polvorones durante 12 horas**.

8 **Precaliente el horno a 200º (solo el grill)**.

9 Introduzca la bandeja en el horno durante 10 ó 15 minutos (cuando comiencen a agrietarse, estarán listos).

10 Retire los polvorones del horno y, cuando estén fríos, espolvoréelos abundantemente con el azúcar glas reservado. Puede envolverlos en papel de seda de colores.

# Mazapán con frutos secos

Tiempo con Thermomix: 1 m, 20 s
Tiempo total: 22 m

(para 6 personas)

250 g de azúcar
La piel de un limón (sólo la parte amarilla)
250 g de almendras crudas peladas
1 clara de huevo

**Relleno**
100 g de nueces peladas y partidas en 4 trozos



1 Con el vaso muy seco, ponga el azúcar y la piel de limón y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y la tapa del vaso y añada las almendras. Programe **30 segundos, velocidad 6**.

3 Por último, incorpore la clara de huevo y mezcle en **velocidad 6** hasta que se haya incorporado totalmente.

4 Envuelva un trozo de nuez con mazapán, dele forma de bola y báñelo con glaseado blanco (consulte su libro *Thermomix TM31 Imprescindible para su cocina,* para la receta del glaseado blanco). También puede extender el mazapán, cortar diferentes formas y bañarlo con chocolate fundido.

**Consejo:** Para trabajar bien el mazapán, humedézcase las manos con agua.

# Flan de turrón de Jijona

Tiempo con Thermomix: 8 m, 5 s
Tiempo total: 2 h

(para 6 personas)

200 g de turrón de Jijona
500 g de leche
250 g de nata líquida
100 g de azúcar
2 sobres de cuajada

1 Ponga el turrón en el vaso y tritúrelo programando **5 segundos, velocidad 5**.

2 Incorpore el resto de los ingredientes y programe **8 minutos, 100º, velocidad 2** (los primeros **10 segundos** programe **velocidad 5**, para integrar bien los ingredientes y luego baje a **velocidad 2**).

3 Vierta la mezcla en un molde de corona o similar. Deje enfriar en el frigorífico antes de desmoldar.

**Sugerencia:** Puede servir con una salsa de chocolate, decorar con nata montada, virutas de chocolate, caramelo...



Tiempo con Thermomix: 7 m, 18 s
Tiempo total: 3 h

(para 3 unidades de 500 g, aprox.)

**Masa madre**
70 g de leche
20 g de levadura prensada fresca de panadería
1 cucharadita de azúcar
130 g de harina de fuerza

**Frutos secos**
300 g de frutos secos (pasas, nueces, fruta escarchada, etc)
50 g de brandy (ron o coñac)

**Masa**
100 g de azúcar
La piel de 1 naranja o de 1 limón
60 g de leche
30 g de miel
2 huevos medianos
30 g de levadura prensada fresca de panadería
30 - 40 g de agua de azahar
450 g de harina de fuerza
½ cucharadita de sal
100 g de mantequilla a temperatura ambiente



# Panettone

1 Ponga en el vaso todos los ingredientes de la masa madre y programe **15 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y forme una bola. Introdúzcala en un bol y cúbrala con agua templada (cuando la bola de masa flote y doble su volumen, estará lista).

2 Ponga en el vaso los frutos secos y programe **3 segundos, velocidad 5**. Retire del vaso y reserve en un bol (si quedan algunos trozos grandes, córtelos con un cuchillo). Riegue con el brandy, ron o coñac.

3 Ponga en el vaso el azúcar y la piel de naranja o limón. Pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

4 Añada la masa madre reservada y los ingredientes restantes **excepto la mantequilla**, en el orden indicado y programe **3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

5 Vuelva a programar **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga** y vaya añadiendo la mantequilla en trozos pequeños por el bocal.

6 Deje reposar la masa dentro del vaso, con el cubilete puesto y cubierto con una bolsa de plástico, hasta que doble su volumen (aprox. 30-40 minutos).

7 Cuele con el cestillo o un colador los frutos secos.

8 Cuando la masa haya subido, vuelva a programar **1 minuto 30 segundos, vaso cerrado, velocidad espiga** y vaya añadiendo los frutos secos bien escurridos por el bocal.

9 Espolvoree la superficie de trabajo con harina y vuelque la masa. Amásela con las manos procurando que queden los frutos secos bien distribuidos (es una masa blanda). Corte la masa en tres partes iguales, dele forma de bola y colóquelas en 3 moldes de papel de 500 g (especiales para *panettone)*, o en tres moldes redondos de 12 cm de diámetro por 12 de alto. La masa tendrá que ocupar un poco más de la mitad del molde.

10 Píntelos con huevo batido y hágales un corte en forma de cruz. Déjelos reposar en un lugar cálido y libre de corrientes de aire hasta que doblen su volumen (aprox. durante 1 hora).

11 **Precaliente el horno a 180º**.

12 Cuando hayan doblado su volumen, introdúzcalos en el horno durante 40 minutos aproximadamente. (Si ve que se doran demasiado, en los últimos 15 minutos cúbralos con papel de aluminio o de horno).

**Consejo:** Cuando saque los *panettone* del horno, atraviéselos con una aguja o varilla a 2 cm de la base. Apoye los extremos de la aguja entre dos superficies, de manera que el *panettone* quede colgando "boca abajo". Déjelos enfriar en esta posición.


Felices
Fiestas

## > Esta noche, partido

Tiempo con Thermomix: 15 s
Tiempo total: 2 m

(para 6 personas)

1 cebolleta mediana o 2 pequeñas
1 tomate rojo mediano
1 ramita de cilantro
1 pimiento jalapeño o 1 cucharadita de salsa *Tabasco* verde
50 g de aceite de oliva virgen extra
El zumo de 1/2 lima
2 aguacates maduros
Sal

# Guacamole

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso, en el orden indicado, y programe **15 segundos, velocidad 4**.

2 Vierta el guacamole en un cuenco y sirva con unos nachos. Para conservarlo sin que se oxide, coloque el hueso del aguacate dentro del cuenco con el guacamole.

Tiempo con Thermomix: 50 s
Tiempo total: 40 m

(para 6 personas)

20 g de queso parmesano
100 g de harina de maíz amarilla, refinada y precocida (para arepas)
100 g de agua
2 cucharaditas de sal
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
½ cucharadita de pimentón picante
Chile en polvo (al gusto)
Aceite para freír



# Nachos picantes

1 Ponga el queso parmesano en el vaso y ralle programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Añada el resto de ingredientes y programe **30 segundos, velocidad 4** y, a continuación, **2 minutos, velocidad espiga**.

3 Retire la masa del vaso y guárdela en una bolsa de plástico, para que no se seque. Deje reposar durante 10-15 minutos.

4 Coja una porción de masa, colóquela entre dos plásticos y extiéndala muy fina (1 mm). Corte una tira de 4-5 cm de ancho y luego en triángulos para formar los nachos.

5 Fría los nachos en aceite hasta que estén dorados (el aceite no debe estar muy caliente). Sirva con guacamole o queso fundido.

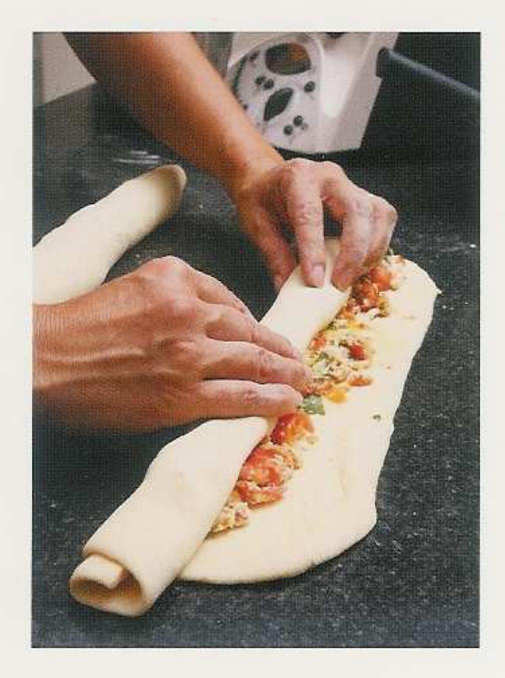


Tiempo con Thermomix: 2 m, 23 s
Tiempo total: 1 h, 15 m

(para 8 personas)

**Relleno**
50 g de queso parmesano
30 g de tomate seco
250 g de tomates *cherry*
1 puñado de hoja de albahaca
4 cucharadas de hojas de orégano fresco
200 g de queso *mozzarella* fresco
200 g de quesos rallados (mezcla 4 quesos)
1 pellizco de pimienta de Cayena
1 pellizco de pimienta
50 g de aceite de oliva virgen extra

**Masa**
200 g de agua
50 g de aceite de oliva virgen extra
20 g de levadura prensada fresca de panadería
400 g aprox. de harina de fuerza
1 cucharadita de sal



# Rollerpizza

**Relleno**

1 Ponga en el vaso el queso parmesano y los tomates secos y programe **10 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire y reserve en un bol grande.

2 Sin lavar el vaso, ponga los tomates *cherry*, la albahaca y el orégano. Programe **4 segundos, velocidad 4**. Vuelque en el bol junto con el parmesano.

3 Sin lavar el vaso, ralle el queso *mozzarella* programando **4 segundos, velocidad 4**. Retire y mezcle con el resto de ingredientes del relleno. Reserve.

**Masa**

4 Sin lavar el vaso, vierta los líquidos y programe **1 minuto, 37°, velocidad 4**.

5 Añada la levadura y mezcle **5 segundos, velocidad 4**.

6 A continuación, incorpore la harina y la sal. Programe **1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga**.

**Montaje**

7 Retire la masa del vaso y vuélquela sobre la encimera espolvoreada con harina. Dele forma de rectángulo y extiéndala con la ayuda de un rodillo hasta que quede muy fina. Corte en dos tiras de aproximadamente 20 cm de ancho. Distribuya el relleno reservado y enrolle cada rectángulo como si fuera un brazo de gitano. Corte los rollos con unas tijeras en rodajas de 3-4 cm de grosor y colóquelas (dejando un espacio de 0,5 cm entre ellas) en la bandeja del horno aceitada o forrada con papel de hornear. Riegue la superficie con aceite de oliva. Deje reposar hasta que la masa doble su volumen, aproximadamente 30 minutos.

8 **Precaliente el horno a 250°**.

9 Introduzca la bandeja en el horno, bajando la temperatura a 225°. Hornee durante 20-30 minutos aproximadamente.

**Nota:** La particularidad de esta pizza es que no se corta en porciones, sino que se van cogiendo los rollitos de uno en uno.



Tiempo con Thermomix: 35 m
Tiempo total: 50 m

(para 6 personas)

**Patatas confitadas**

300 g de aceite de oliva virgen extra
1 diente de ajo
3 patatas lavadas, cortadas en trozos
750 g de agua, para el vapor

**Salsa brava**

3 cucharadas del aceite de confitar las patatas
1 cucharada de pimentón
½ guindilla en rodajitas
½ cucharadita de salsa *Tabasco*
1 cucharada de vinagre de vino tinto
Sal
125 g de tomate frito



# Patatas confitadas con salsa brava

**Patatas confitadas**

1 Ponga en el vaso el aceite y el ajo. Programe **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

2 Pele y corte las patatas (en dados de aprox. 3 x 3 cm) y colóquelas en un molde de aluminio dentro del recipiente Varoma. Acabado el tiempo, vierta el aceite del vaso sobre las patatas.

3 Sin lavar el vaso ponga el agua. Coloque el recipiente Varoma (con las patatas en el molde de aluminio) en su posición y programe **25 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Retire el recipiente Varoma y reserve.

**Salsa brava**

4 Vacíe el vaso, añada todos los ingredientes (excepto el tomate frito) y programe **2 minutos, 100º, velocidad 2**.

5 Incorpore el tomate frito y programe **1 minuto, velocidad 8**.

**Montaje**

6 Cuele el aceite de las patatas confitadas, con la ayuda del cestillo, en una sartén. Lleve la sartén a fuego fuerte y, cuando el aceite esté bien caliente, dore las patatas. Escúrralas, póngalas en una fuente y vierta la salsa por encima. Sirva inmediatamente.



# Empanadas criollas



Tiempo con Thermomix: 34 m, 3 s
Tiempo total: 12 h

(para 36 unidades)

**Masa**
120 g de agua
130 g de leche
50 g de manteca de cerdo
600 g de harina de fuerza
10 g de sal
1 huevo
50 g de manteca de cerdo fundida (para pintar la masa)
Maicena (para espolvorear la masa)

**Relleno**
400 g de cebolleta
100 g de pimiento verde
2 dientes de ajo
30 g de aceite de girasol
80 g de manteca de cerdo
1 cucharada de azúcar
500 g de carne picada de ternera
50 g de pasas sin semilla (opcional)
10 g de sal
1 cucharadita de orégano
1 cucharadita de ají molido
1 cucharadita de clavo en polvo
1 cucharadita de comino en polvo
1 cucharadita de pimienta

**Montaje**
2 huevos duros
100 g de aceitunas verdes sin hueso
Aceite para freír
Azúcar para espolvorear

**Masa**

1 Vierta el agua y la leche en el vaso. Añada la manteca de cerdo en tres o cuatro trozos y programe **2 minutos, 60º, velocidad 3**.

2 Añada la harina, la sal y el huevo. Programe **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

3 Retire la masa del vaso sobre una superficie espolvoreada con harina y forme una bola. Tápela con *film* transparente y deje reposar un mínimo de media hora.

4 Cuando la masa haya reposado, extiéndala con ayuda de un rodillo hasta obtener un cuadrado de aproximadamente 50 x 50 cm.

5 Pinte la mitad de la masa con la manteca de cerdo fundida y espolvoree con maicena. Doble la masa por la mitad, cubriéndola con la mitad de la masa sin pintar. Repita dos veces más esta operación y déjela reposar en el frigorífico un mínimo de dos horas. Prepare el relleno.

**Relleno**

6 Ponga en el vaso las cebolletas peladas y cortadas por la mitad, el pimiento y los dientes de ajo. Programe **3 segundos, velocidad 5**.

7 Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y en la tapa. Añada el aceite, la manteca de cerdo y el azúcar y programe **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

8 Incorpore la carne picada, las pasas, la sal y las especias. Programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

9 Retire del vaso, deje enfriar y reserve en el frigorífico hasta que el relleno esté bien frío.

**Montaje de las empanadas**

10 Extienda la masa bien fina (sin desdoblarla) y corte círculos de 12 cm de diámetro aproximadamente. Coloque en el centro un trozo de aceituna, un trozo de huevo y una cucharada de relleno. Humedezca los bordes de la mitad del círculo, cierre la empanada presionando los bordes y séllelas con el "repulgo" característico.

11 Fríalas en abundante aceite caliente y escúrralas sobre papel absorbente. Colóquelas en una fuente de servir y espolvoree con azúcar.

**Nota:** El "repulgo" es el borde labrado que se hace a las empanadas o pasteles alrededor de la masa.

Empanadas criollas >

# Dip *de nata y* gorgonzola

Tiempo con Thermomix: 2 m
Tiempo total: 2 m

(para 6 personas)

200 g de nata para montar, con un 35% de materia grasa, muy fría
200 g de queso *gorgonzola* en trozos

1 Ponga la nata y el queso en el vaso y mezcle programando **10 segundos, velocidad 4**.

2 Coloque **la mariposa en las cuchillas** y programe velocidad **3 1/2 (sin programar tiempo)**. Observe la nata por el bocal hasta que se haya montado (aproximadamente 1 minuto, 30 segundos; el tiempo varía según la marca de la nata).

3 Sirva frío con tostadas, patatas chips, vegetales (zanahoria, apio), etc.

**Sugerencia:** Puede sustituir el *gorgonzola* por otro queso azul, tipo *Roquefort* o Cabrales.

# Tzalziki (Dip *de yogur y pepino*)

Tiempo con Thermomix: 18 s
Tiempo total: 10 h, 35 m

(para 6 personas)

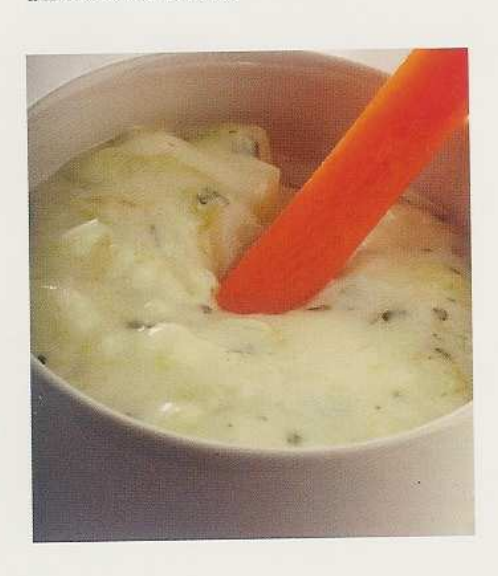
2 pepinos
1 pellizco de sal
1 - 2 dientes de ajo
1 cucharadita de hojas de menta
6 yogures naturales, escurridos durante 8 ó 10 horas
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de vinagre blanco
Pimienta molida

1 Pele y retire las semillas de los pepinos. Póngalos en el vaso cortados en 3 trozos. Programe **4 segundos, velocidad 4**. Vúelquelos en el cestillo, espolvoréelos con sal y dejelos escurrir durante 30 minutos.

2 Aclare el vaso y séquelo. Ponga los ajos y la menta. Programe **4 segundos, velocidad 7**.

3 Incorpore el yogur sin el suero, el aceite, el vinagre y la pimienta molida. Programe **10 segundos, velocidad 3**.

4 Agregue los pepinos reservados y mezcle con la espátula.





Dip *de nata y* gorgonzola >


AV
PLAY
TV•VIDEO
FWD


OK

Tiempo con Thermomix: 3 m, 27 s
Tiempo total: 2 h

(para 8 personas)

**Decoración**

150 g de salmón ahumado, en lonchas finas

**Paté**

50 g de aceitunas negras sin hueso
200 g de jamón de York
200 g de salmón ahumado
5 hojas de gelatina neutra (10 g)
250 g de leche
20 g de mantequilla
30 g de maicena
1 pellizco de sal
1 pellizco de pimienta
1 pellizco de nuez moscada
150 g de nata
50 g de agua

# *Paté de jamón y salmón ahumado*

1 Forre un molde de 1 000 gramos de capacidad con las lonchas de salmón y reserve.

2 Ponga las aceitunas en el vaso y programe **2 segundos, velocidad 5**. Retire del vaso y reserve.

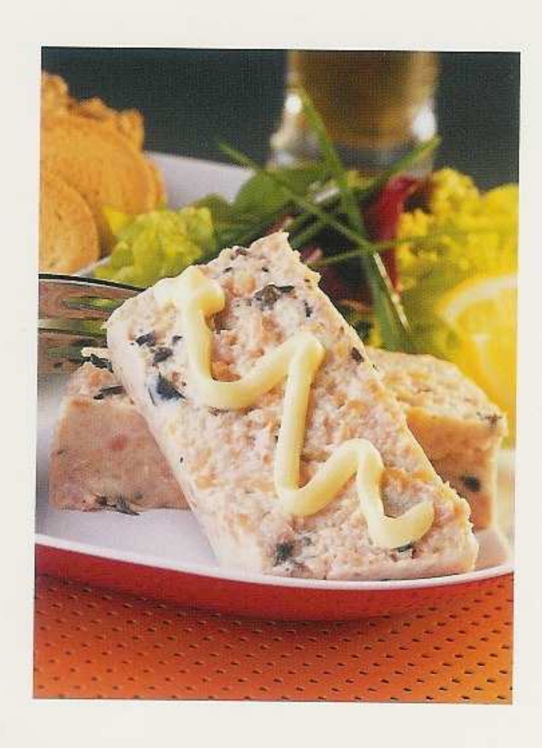
3 Ponga en el vaso el jamón y los otros 200 g de salmón ahumado. Programe **5 segundos, velocidad 5**. Retire del vaso y reserve con las aceitunas.

4 Sumerja durante 5 minutos las hojas de gelatina en un bol con agua fría, para hidratarlas.

5 Prepare una bechamel espesa poniendo en el vaso la leche, la mantequilla, la maicena, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Programe **3 minutos, 100°, velocidad 2** (los primeros segundos programe **velocidad 5** para integrar bien los ingredientes, luego baje a **velocidad 2**).

6 Coloque la gelatina bien escurrida en un bol e introdúzcalo en el microondas durante 10 segundos, para que se funda. Incorpórela al vaso junto con la nata, las aceitunas, el jamón y el salmón reservados. Programe **20 segundos, velocidad 5**. Vuelque la preparación en el molde preparado y reserve en el frigorífico.

7 Cuando esté frío, desmóldelo en una fuente y sirva.





Tiempo con Thermomix: 1 h, 10 m, 38 s
Tiempo total: 2 h, 30 m + 24 h de reposo

(para 500 g)

10 lonchas de tocino fresco
250 g de higaditos de pollo
50 g de brandy
Pimienta molida
Tomillo molido
100 g de miga de pan
50 g de leche
1 cebolla
1 ramillete de perejil
15 g de sal
2 huevos
125 g de carne picada de cerdo
125 g de carne picada de ternera
1200 g de agua para el vapor



# Paté de campaña en terrina

1 Cubra con las lonchas de tocino un molde de aluminio (tipo *cake)* de 1500 g dejando los bordes hacia afuera, de tal manera que al terminar de rellenar se doblen y recubran totalmente el paté.

2 Limpie los higaditos y déjelos macerar con el brandy y las especias (pimienta y tomillo) durante 1 hora.

3 En otro bol ponga la miga de pan con la leche.

4 Ponga en el vaso la cebolla y el perejil y programe **4 segundos, velocidad 4**.

5 Añada la sal, la miga de pan escurrida, los huevos y los higaditos (sin el líquido de maceración). Programe **4 segundos, velocidad 4**.

6 Incorpore la carne y programe **30 segundos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

7 Vierta la mezcla en el molde preparado, cubra con las lonchas de tocino y cierre con la tapa del molde. Envuelva todo en papel de aluminio y ponga encima papel de cocina absorbente para que empape el agua del vapor. Colóquelo dentro del recipiente Varoma.

8 Vierta el agua en el vaso y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

9 Coloque el recipiente Varoma en su posición y programe **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**.

10 Coloque un peso sobre el paté sin desenvolverlo (puede ser una caja de leche, zumo, etc) y déjelo reposar durante 24 horas.

11 Una vez frío, córtelo en rebanadas y sirva.

Tiempo con Thermomix: 4 m, 40 s
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 8 personas)

180 g de leche
30 g de levadura prensada fresca de panadería
1 huevo
100 g de mantequilla a temperatura ambiente
450 g de harina de fuerza
2 cucharaditas de sal
200 g de chorizo fresco



# Bollos "preñaos"

1 Ponga la leche en el vaso y programe **1 minuto, 37º, velocidad 2**.

2 Añada la levadura y mezcle programando **10 segundos, velocidad 2**.

3 Incorpore el huevo, la mantequilla y la mitad de la harina. Programe **30 segundos, velocidad 6**.

4 Agregue el resto de la harina y la sal. Programe **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

5 Deje reposar la masa dentro del vaso hasta que doble su volumen (aproximadamente 30-40 minutos)

6 Cuando la masa haya doblado su volumen, bájela con la ayuda de la espátula y, a continuación, programe **1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga**.

7 Retire la masa sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina y dele forma de cilindro. Corte porciones de masa de 50 g aproximadamente y deles forma de bola. Introduzca un trozo de chorizo dentro de la bola y ciérrela en la parte inferior. Coloque los bollos en un una bandeja de horno previamente forrada con papel de hornear o lámina de silicona. Deje reposar hasta que doblen su volumen (aproximadamente 20 minutos).

8 **Precaliente el horno a 180º**.

9 Pinte los bollos con huevo batido (o espolvoree con harina) e introduzca la bandeja en el horno hasta que estén dorados (15-20 minutos).

Tiempo con Thermomix: 20 m, 14 s
Tiempo total: 40 m

(para 6 personas)

200 g de cebolla en cuartos
100 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de jamón serrano en taquitos
400 g de patata cortada en rodajas finas
100 g de agua
Sal
6 huevos
500 g de pimientos de Padrón

# *Corona de tortilla de patatas con jamón y pimientos*

1 Ponga la cebolla en el vaso y programe **4 segundos, velocidad 4**.

2 Añada el aceite y el jamón. Programe **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

3 Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Añada las patatas, el agua y la sal. Programe **13 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

4 Retire **la mariposa**. Vuelque las patatas en el cestillo (colocado sobre un bol para que escurran). Sin lavar el vaso, vierta los huevos y programe **10 segundos, velocidad 3**. Retire y mezcle con las patatas en un bol y cuaje la tortilla en una sartén.

5 Con la ayuda de un aro, corte el centro de la tortilla. Colóquelo en un plato y córtelo en cuadraditos.

6 En una sartén, fría los pimientos de Padrón y colóquelos dentro del aro de tortilla que le ha quedado al retirar el centro. Sirva caliente.

Tiempo con Thermomix: 40 s
Tiempo total: 15 m

(para 300 g)

150 g de *salami*
150 g de mantequilla a temperatura ambiente
8 - 10 rebanadas de pan de molde



# *Mantequilla de* salami

1 Ponga el *salami* en el vaso y trocéelo programando **10 segundos, velocidad 6**.

2 Añada la mantequilla y programe **30 segundos, velocidad 6**.

3 Elimine la corteza de las rebanadas de pan de molde y aplástelas con la ayuda de un rodillo, dejándolas bien finas. Úntelas con la mantequilla de *salami* y enróllelas. Envuélvalas en *film* transparente e introdúzcalas en el frigorífico hasta que estén bien frías. Córtelas en rodajas y sirva.

**Sugerencias:** Puede reemplazar el *salami* por otro embutido a su gusto: jamón de York, chorizo, paté de *foie,* etc.

Otra forma de presentación consiste en estirar dos capas de pan y untar entre ellas la mantequilla. Córtelas luego con cortapastas de diferentes formas.

*Corona de tortilla de patatas con jamón y pimientos* >



Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 5 m, 20 s

(para 240 gramos)

200 g de sobrasada
40 g de miel

# *Pasta de sobrasada y miel para sándwich*

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **20 segundos, velocidad 4**.

2 Unte las rebanadas de pan de molde y tueste los *sándwiches* en una plancha o tostadora.

Tiempo con Thermomix: 11 s
Tiempo total: 3 m

(para 500 gramos)

1 cebolleta en rodajas
250 g de espinacas tiernas
4 hojas de albahaca
1 bote de *crème fraîche* (200 g)
Sal y pimienta

# *Pasta de espinacas y crema agria para sándwich*

1 Ponga la cebolleta en el vaso y programe **4 segundos, velocidad 4**.

2 Añada las espinacas y las hojas de albahaca. Programe **4 segundos, velocidad 3**.

3 Incorpore la *crème fraîche*, la sal y la pimienta. Programe **3 segundos, velocidad 3**. Sirva untado en pan de molde.

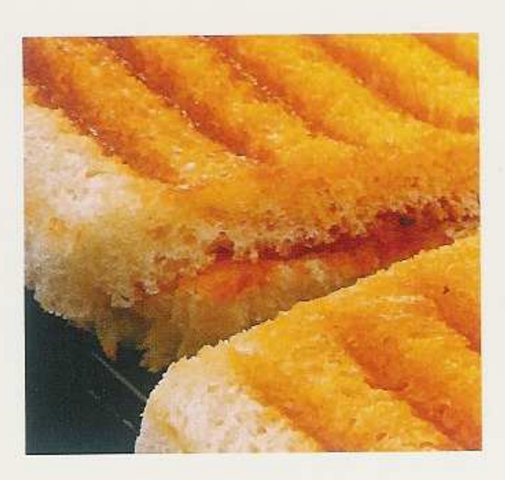
Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 3 m

(para 500 gramos)

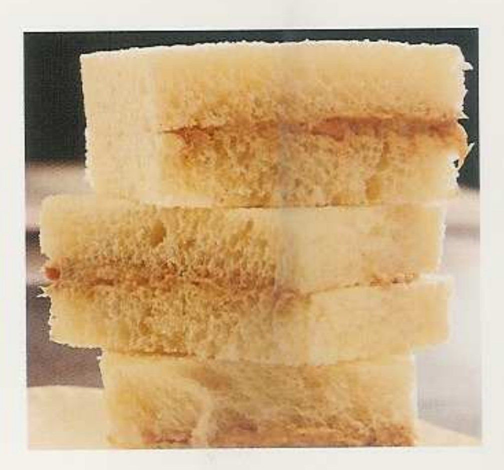
2 latas de sardinas en aceite
8 porciones de queso cremoso

# *Pasta de sardinas y queso para sándwich*

1 Ponga en el vaso las sardinas con todo el aceite de la lata y los quesitos. Programe **30 segundos, velocidad 6**. Compruebe que ha quedado una pasta homogénea. Si no es así, baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y en la tapa y triture unos segundos más. Retire a un bol y sirva untado en pan de molde.









> Barbacoa

# Gazpacho de fresas con queso de cabra

Tiempo con Thermomix: 3 m, 1 s
Tiempo total: 2 h, 5 m

(para 6 personas)

50 g de queso de cabra (congelado)
500 g de fresas lavadas, sin hojas
500 g de tomates maduros lavados
50 g de cebolla o cebolleta
40 - 50 g de pimiento verde
40 - 50 g de pepino
1 - 2 diente de ajo
20 g de vinagre
200 g de cubitos de hielo
Sal y pimienta, a gusto
50 g de aceite de oliva virgen extra

1 Introduzca el queso de cabra en el congelador (durante al menos 2 horas), para poder rallarlo mejor.

2 Ponga en el vaso todos los ingredientes, menos el aceite y el queso de cabra. Programe **3 minutos, velocidad progresiva 5-10**. Añada el aceite, cierre el vaso y pulse el botón **Turbo** durante **1 segundo**.

3 Cuele con la ayuda del cestillo y reserve en el frigorífico.

4 Ralle el queso de cabra y espolvoree sobre el gazpacho en el momento de servir.

# Ensalada de rúcula y anacardos con salsa templada

Tiempo con Thermomix: 2 m, 3 s
Tiempo total: 5 m

(para 6 personas)

50 - 70 g de anacardos
70 g de aceite de oliva virgen extra
10 g de salsa de soja
1 cucharadita de mostaza
250 g de rúcula limpia

1 Ponga los anacardos en el vaso y programe **3 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve.

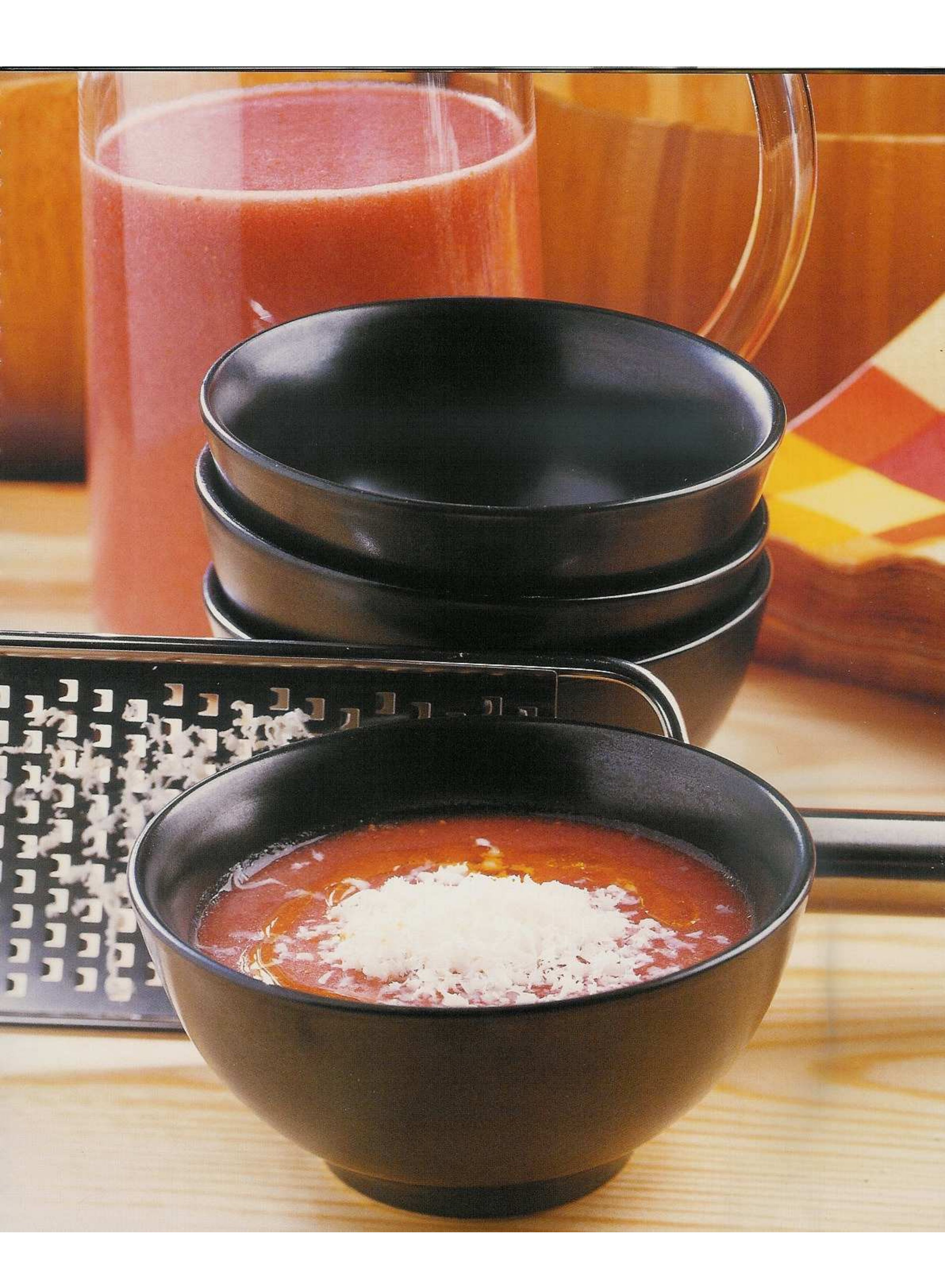
2 Vierta en el vaso el aceite, la salsa de soja y la mostaza. Programe **2 minutos, 80°, velocidad 3**.

3 Ponga las hojas de rúcula en una ensaladera; a continuación, los anacardos reservados. Vierta la salsa por encima y sirva.





*Gazpacho de fresas con queso de cabra* >





# *Ensalada* tabulé

TIEMPO CON THERMOMIX: 15 M, 13 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 6 personas)

**Cuscús**
300 g de cuscús precocido
1 cucharadita de sal
30 g de aceite de oliva virgen extra
600 g de agua

**Hierbas aromáticas**
2 dientes de ajo (opcional)
1 ramillete de perejil, hojas limpias y secas (25 g)
1 ramillete de menta, hojas limpias y secas (15 g)
1 ramillete de cebollino, limpio, seco y precortado (10 g)
1 cucharadita de zumo de limón

**Vinagreta**
100 g de zumo de limón
50 g de aceite de oliva virgen extra
½ pimiento rojo
½ pimiento verde
2 cebolletas
100 g de aceitunas negras
½ cucharadita de comino molido
½ cucharadita de pimienta
1 cucharada de sal
2 tomates maduros, cortados en dados

1 Ponga el cuscús en un bol con la sal y el aceite. Remueva bien con la espátula y cubra con 300 g de agua fría. Deje hidratar durante 5 minutos.

2 Mientras tanto, ponga en el vaso los 300 g de agua restantes y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

3 Disponga el cuscús en el recipiente Varoma, tápelo y colóquelo en su posición. Programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Retire el cuscús, viértalo en un recipiente (moviéndolo con un tenedor para separar los granos) y reserve en el frigorífico.

**Troceado de hierbas aromáticas**

4 Ponga los ajos en el vaso y trocee **4 segundos, velocidad 7**.

5 Añada las hojas de perejil, la menta y el cebollino y programe **4 segundos, velocidad 7**. Retire a un bol y rocíe con el zumo de limón.

**Vinagreta**

6 Ponga todos los ingredientes de la vinagreta en el vaso, excepto el tomate, y trocee programando **5 segundos, velocidad 4**.

7 Mezcle el cuscús con las hierbas aromáticas reservadas, el tomate y la vinagreta. Reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

**Sugerencias:** Puede añadir garbanzos cocidos, pasas, maíz, atún en aceite, etc.



*Ensalada* tabulé >



Tiempo con Thermomix: 6 m
Tiempo total: 10 m

(para 370 gramos)

300 g de aceite de girasol o de oliva suave
20 g de zumo de limón
50 g de ajo pelado
1 cucharadita de sal

# Alioli

1 Ponga una jarra sobre la tapa del Thermomix y pese 250 g de aceite. Reserve.

2 Ponga en el vaso los 50 g de aceite restante y los demás ingredientes. Programe **3 minutos, velocidad 5**.

3 Coloque **la mariposa en las cuchillas**, cierre el vaso y ponga el cubilete. Sin programar tiempo, programe **velocidad 2 1/2** y añada el aceite muy despacio sobre la tapa del vaso.

4 Baje el alioli que haya quedado en las paredes y la tapa del vaso y programe **10 segundos, velocidad 2 1/2**.

Tiempo con Thermomix: 50 s
Tiempo total: 2 m

(para 6 personas)

1 cucharada rasa de orégano
¼ cucharadita de ají picante o ½ guindilla
1 cucharadita de pimentón dulce
1 cucharadita de sal
3 dientes de ajo o 1 cucharadita de ajo molido
1 hoja de laurel
Pimienta negra al gusto
30 g de vinagre de vino
150 g de aceite oliva virgen extra

# Salsa Chimichurri para barbacoas y carnes

1 Ponga en el vaso el orégano, el ají, el pimentón, la sal, los ajos, el laurel y la pimienta. Triture **20 segundos, velocidad 6**.

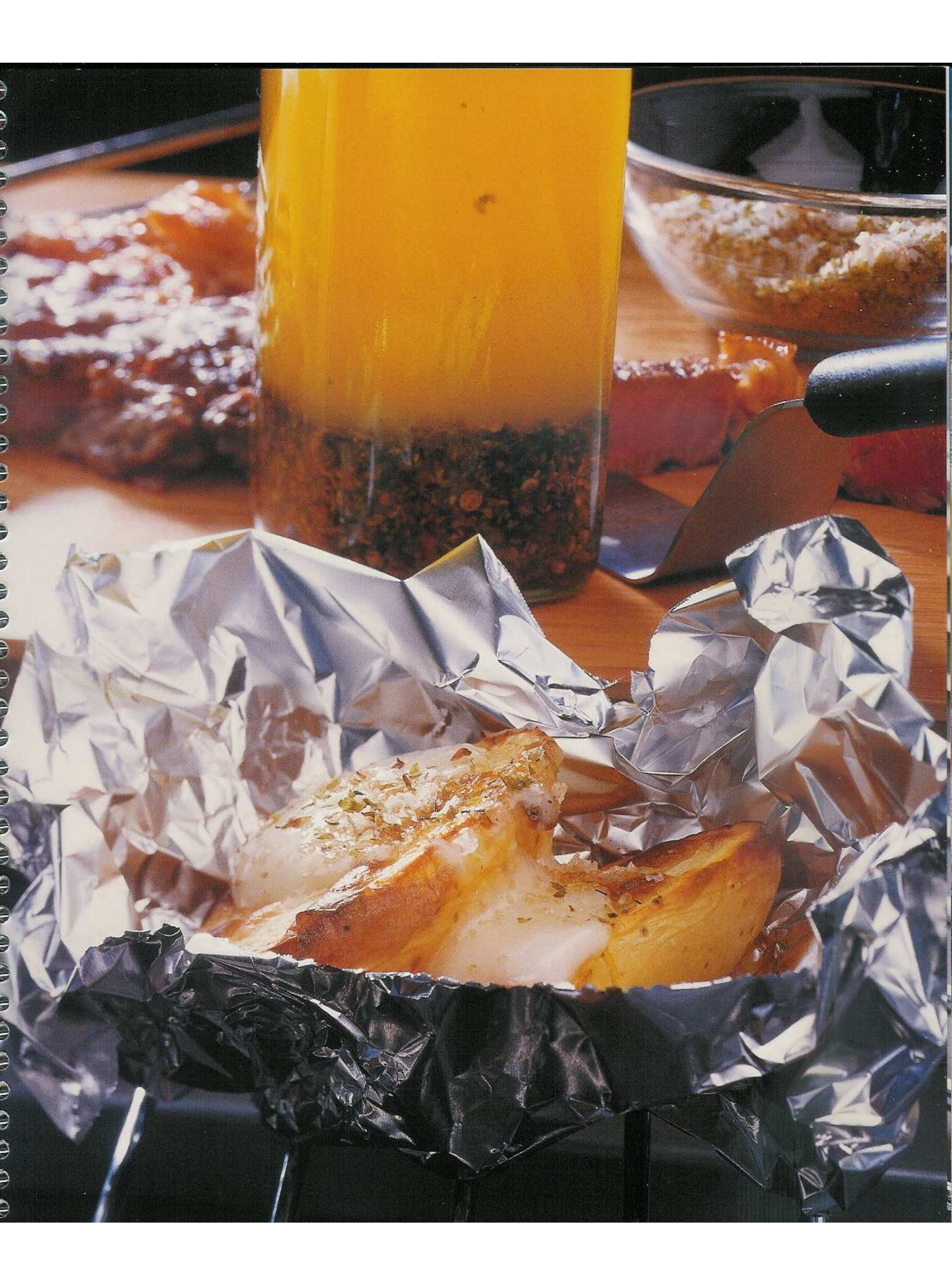
2 Añada a continuación el vinagre y el aceite. Mezcle **30 segundos, velocidad 5**.

3 Vierta la salsa en un bote y conserve en el frigorífico.





*Patata asada con alioli y, al fondo, salsa Chimichurri* >



Tiempo con Thermomix: 25 s
Tiempo total: 10 m

(para 6 personas)

24 - 30 champiñones

**Mantequilla *à la bourguignonne***
3 dientes de ajo
1 chalota
20 g de perejil
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
200 g de mantequilla a temperatura ambiente

# *Mantequilla* à la bourguignonne *con champiñones asados*

1 Prepare los champiñones quitándoles totalmente los troncos y dejando las cabezas limpias en una bandeja para hornear.

2 Ponga en el vaso el resto de los ingredientes, excepto la mantequilla, y programe **5 segundos, velocidad 5**. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y de la tapa y programe **5 segundos, velocidad 7**. Compruebe que está todo bien triturado.

3 Programe velocidad **3**, **sin programar tiempo**, y añada la mantequilla por el bocal en trozos pequeños.

4 Coloque la mantequilla en una manga pastelera y rellene las cabezas de los champiñones. Ase en una parrilla hasta obtener un color dorado. También puede hornearlo a 200º durante 5-10 minutos.

Tiempo con Thermomix: 20 m
Tiempo total: 20 m

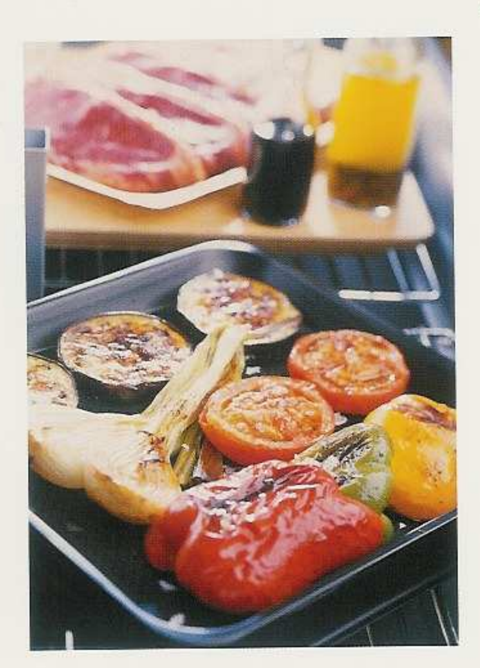
(para 300 g)

500 g de vinagre balsámico
50 g de azúcar moreno

# *Reducción de vinagre balsámico para verduras asadas*

1 Vierta en el vaso los ingredientes y programe **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1** (sin poner el cubilete para que evapore).

2 Se puede conservar, durante mucho tiempo, en una botella de cristal en el frigorífico.





TIEMPO CON THERMOMIX: 15 M
TIEMPO TOTAL: 3 H, 30 M

(para 6 personas)

12 muslos de pollo
1 ramillete de hierbas frescas (tomillo limonero, cebollino, orégano, romero, etc)
1 cucharadita de pimienta negra en grano
60 g de zumo de limón
Sal
50 g de aceite de oliva virgen extra
1 000 g de agua para el vapor

# *Muslitos de pollo al vapor, macerados en adobo de hierbas y limón*

1 Ponga todos los ingredientes, excepto el agua, en una bolsa de asar. Deje macerar los muslitos durante 1 hora, como mínimo.

2 Vierta el agua en el vaso. Ponga la bolsa con los muslitos y el adobo, dentro del recipiente Varoma y sitúelo en su posición. Programe **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

3 Dele la vuelta a la bolsa (con cuidado de no quemarse) y vuelva a programar **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

4 Marque los muslitos en una barbacoa (o plancha) y reduzca la salsa programando **15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1** (sin poner el cubilete para que evapore bien). También puede volcar el contenido de la bolsa en una fuente refractaria y gratinar 10 minutos por cada lado. Sirva inmediatamente.





Tiempo con Thermomix: 2 h, 22 m, 16 s
Tiempo total: 2 h, 45 m

(para 6 personas)

**Salsa barbacoa**
200 g de cebolla
2 dientes de ajo
50 g de aceite de oliva virgen extra
100 g de agua
100 g de salsa *Ketchup*
1 cucharadita de salsa *Worcestershire*
1 cucharadita de mostaza
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharadita de sal de apio
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de salsa *Tabasco*
½ cucharadita de pimienta de Cayena en polvo

**Recipiente Varoma**
1 500 g de costillas de cerdo, cortadas en 4 trozos
2 000 g de agua, para el vapor

# Costillas de cerdo ibérico con salsa barbacoa

1 Ponga en el vaso la cebolla y los ajos. Trocee programando **6 segundos, velocidad 4**.

2 Agregue el aceite y sofría programando **7 minutos, 100º, velocidad 1**.

3 Incorpore el resto de los ingredientes de la salsa y programe **10 segundos, velocidad 4**.

4 Introduzca las costillas en una bolsa de asar. Vierta la salsa en la bolsa, átela con cuidado y póngala dentro del recipiente Varoma.

5 Vierta el agua en el vaso, sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Cuando termine el tiempo programado, dele la vuelta a la bolsa con cuidado de no quemarse o de romper la bolsa con las puntas de las costillas. Vuelva a programar **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

6 Dore las costillas en una barbacoa y reduzca la salsa programando **15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1** (sin poner el cubilete para que evapore bien). También puede volcar el contenido de la bolsa en una fuente refractaria y gratinar la carne 10 minutos por cada lado. Sirva inmediatamente.

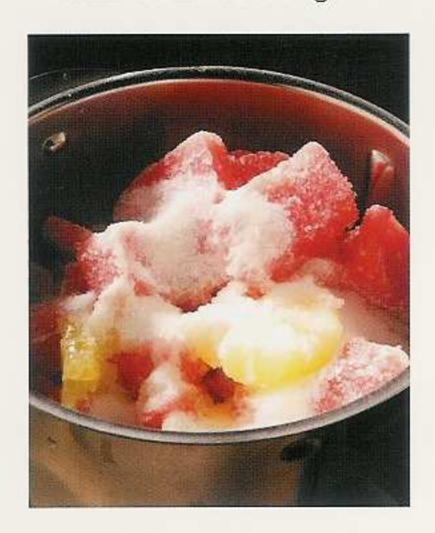
Tiempo con Thermomix: 1 m
Tiempo total: 1 m

(para 6 personas)

800 g de sandía congelada en trozos (sin piel ni pepitas)
150 g de azúcar
1 limón pelado, sin nada de parte blanca ni pepitas

# Sorbete de sandía

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **1 minuto, velocidad progresiva 5-10**, ayudándose con la espátula. Si estuviera muy denso, añada 1 cubilete de agua fría. Sirva inmediatamente.





*Costillas de cerdo ibérico con salsa barbacoa* >



Tiempo con Thermomix: 2 m, 28 s
Tiempo total: 1 h, 15 m

(para 8 personas)

**Masa**
400 g de harina de repostería
1 cucharadita de levadura química en polvo
1 cucharadita de azúcar
1 pellizco de sal
200 g de mantequilla fría
100 g de agua fría

**Relleno**
1 000 g de manzana verde
1 cucharada de zumo de limón
100 g de azúcar
100 g de agua

**Baño de azúcar**
20 g de leche
100 g de azúcar

# Pastel de manzana

1 Ponga la harina, la levadura, el azúcar, la sal y la mantequilla en trozos pequeños dentro del vaso. Programe **10 segundos, velocidad 6**.

2 Añada el agua y programe **15 segundos, velocidad 6**. Retire la masa del vaso y envuélvala en *film* transparente. Resérvela en el frigorífico mientras prepara las manzanas.

3 Ponga en el vaso las manzanas peladas y partidas en cuartos y el zumo de limón. Programe **3 segundos, velocidad 4** (si quedara algún trozo muy grande, córtelo con un cuchillo).

4 Retire y divida la masa en dos partes iguales. Sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina, extienda la mitad de la masa y cubra con ella un molde de cerámica o cristal, de 30 cm de diámetro, previamente untado con mantequilla. Distribuya la manzana sobre la masa extendida, espolvoree con el azúcar y riegue con el agua.

5 Extienda la otra mitad de la masa y cubra con ella las manzanas. Deslice el rodillo sobre los bordes para quitar el exedente de masa. Pinche la superficie con un tenedor y haga un corte en el medio para que salga el vapor.

6 **Precaliente el horno a 180°**.

**Baño de azúcar**

7 Ponga la leche en el vaso limpio y programe **1 minuto, 100°, velocidad 1**.

8 Añada el azúcar y mezcle programando **1 minuto, 100°, velocidad 3**.Vierta el baño de azúcar sobre la masa y extiéndalo con la ayuda de una cuchara.

9 Introduzca el pastel dentro del horno y hornee durante 50 minutos.

Tiempo con Thermomix: 10 m
Tiempo total: 20 m

(para 6 personas)

1 000 g de agua
1 - 2 palos de canela
2 cucharadas de té rojo o negro
½ limón
200 g de azúcar
100 g de frutas rojas (fresas, frambuesas, moras, etc)
2 bandejas de cubitos de hielo

# Té helado con frutas y canela

1 Ponga el agua en el vaso junto con la canela y programe **10 minutos, 100°, velocidad 1**.

2 Añada el té, el limón y el azúcar por el bocal. Coloque el cubilete y deje infusionar durante 5-10 minutos.

3 Cuele el té y viértalo en una jarra. Añada las frutas y luego los hielos. Reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.



Tiempo con Thermomix: 10 m, 10 s
Tiempo total: 12 h, 10 m, 10 s

(para 300 g aprox.)

2 sobres de gelatina neutra en polvo
200 g de agua
300 g de azúcar
1 sobre de gelatina de frutas en polvo (sabor a elegir)
Aceite de girasol (para el molde)
Azúcar (para rebozar)

# Gominolas

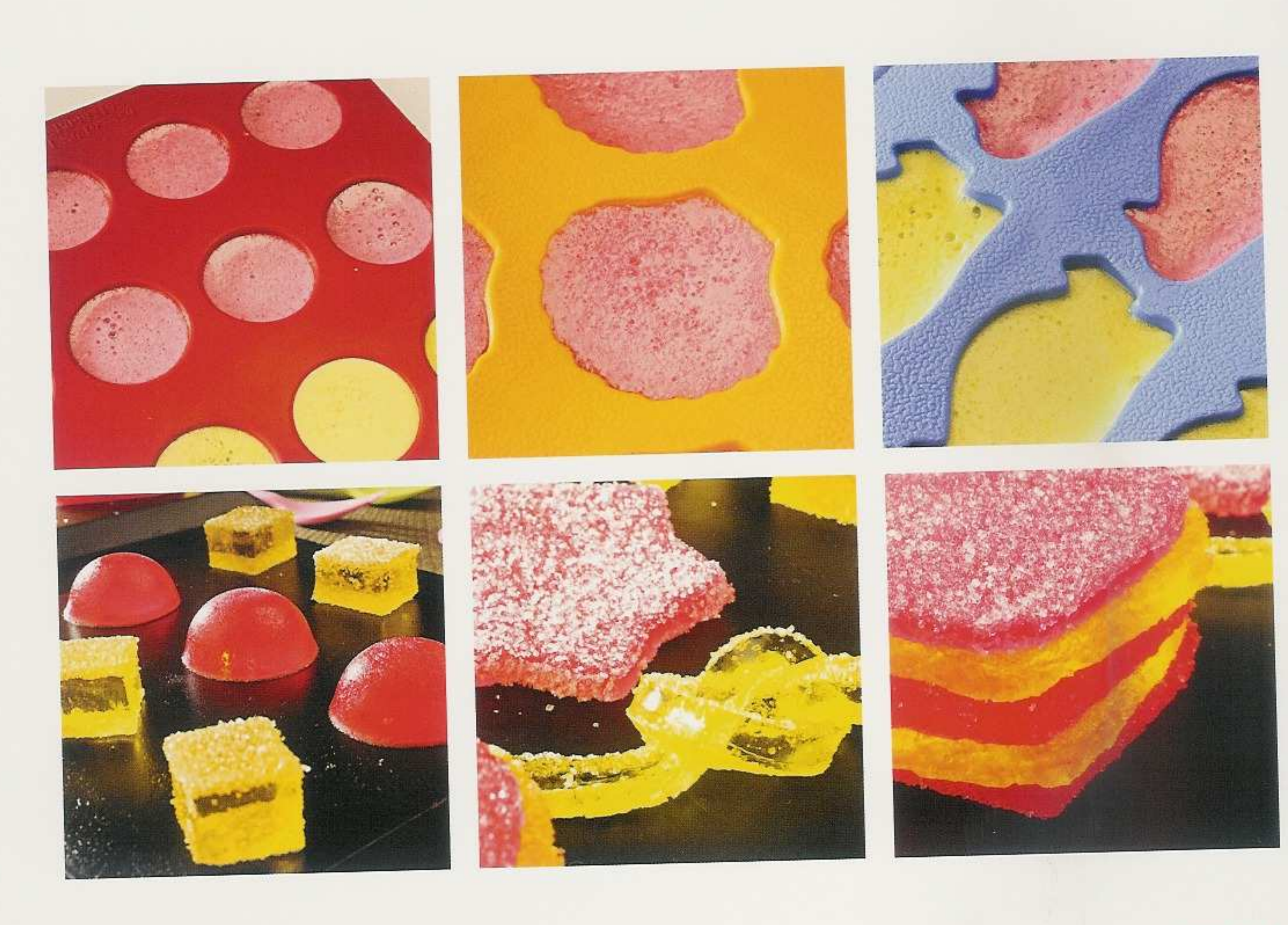
1 Ponga en el vaso la gelatina neutra, el agua y el azúcar. Programe **5 minutos, 100º, velocidad 2**.

2 A continuación, incorpore el sobre de gelatina con sabor, mezcle programando **10 segundos, velocidad 4** y después programe **5 minutos, 100º, velocidad 2**.

3 Vierta la mezcla en un molde (previamente engrasado con aceite de girasol) y deje reposar 12 horas a temperatura ambiente.

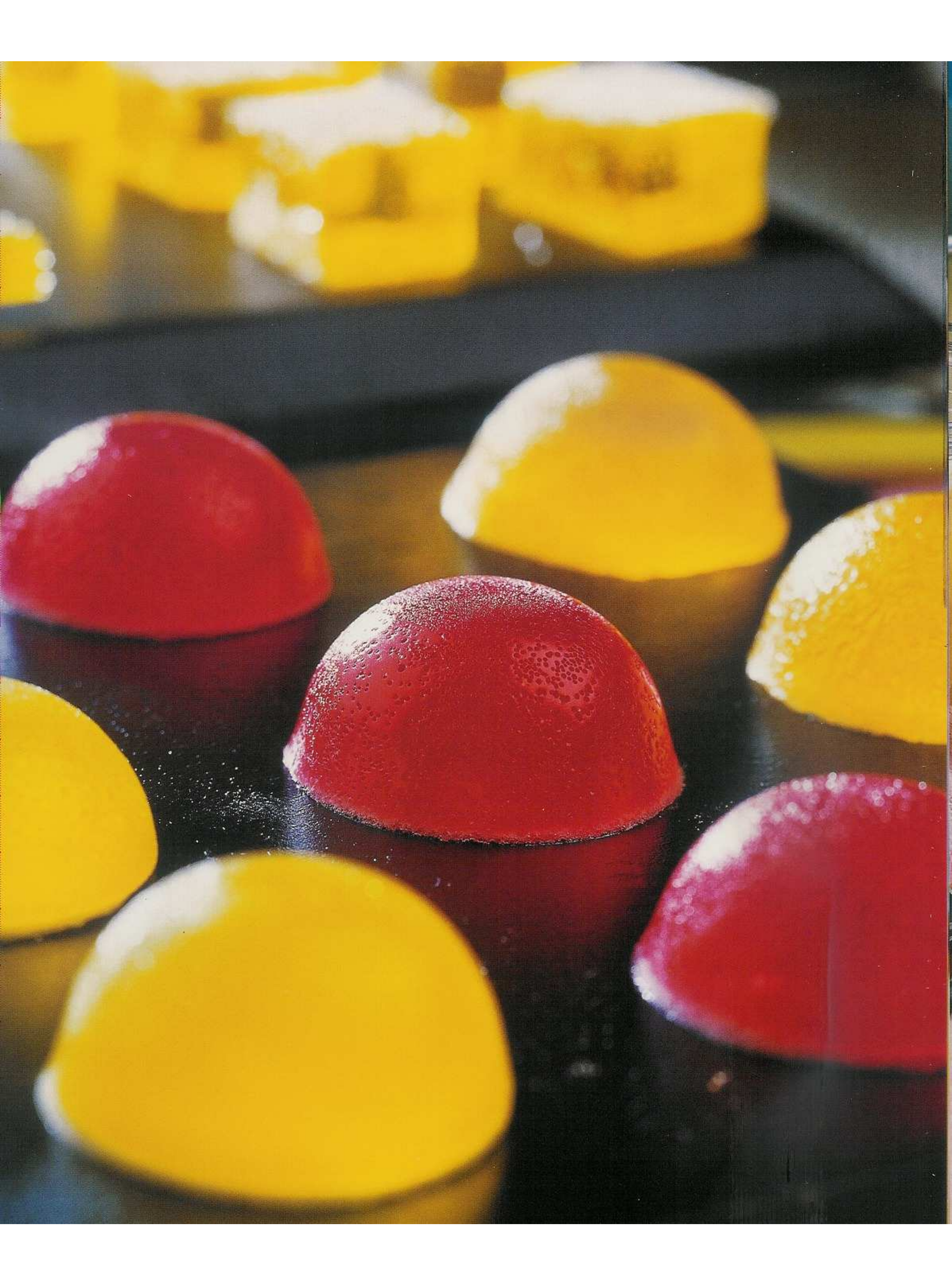
4 Corte las gominolas (puede hacerlo con cortapastas de diferentes formas) y rebócelas en azúcar.

**Sugerencia:** Puede utilizar moldes individuales de diferentes formas.





*Gominolas* >



# Batido de fresas

Tiempo con Thermomix: 2 m, 30 s
Tiempo total: 2 m, 30 s

(para 6 personas)

400 g de fresas bien lavadas y sin hojas
100 g de azúcar
6 cubitos de hielo
400 g de leche

1 Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto la leche y programe **30 segundos, velocidad 5**.

2 Añada la leche y programe **2 minutos, velocidad 10**. Sirva inmediatamente.

**Sugerencia:** Puede sustituir la leche por 5 yogures naturales o por un bote de leche evaporada y 400 g de agua. Puede decorar con nata montada.

# Batido de chocolate

Tiempo con Thermomix: 2 m, 30 s
Tiempo total: 2 m, 30 s

(para 6 personas)

4 cucharadas colmadas de cacao en polvo sin azúcar
100 g de azúcar
½ cucharadita de café soluble
6 cubitos de hielo
200 g de leche evaporada
200 g de leche entera

1 Ponga en el vaso todos los ingredientes, excepto los lácteos, y programe **30 segundos, velocidad 5**.

2 Añada los lácteos y programe **2 minutos, velocidad 10**. Sirva inmediatamente.

**Sugerencia:** Puede decorar con nata montada.

# Gofres

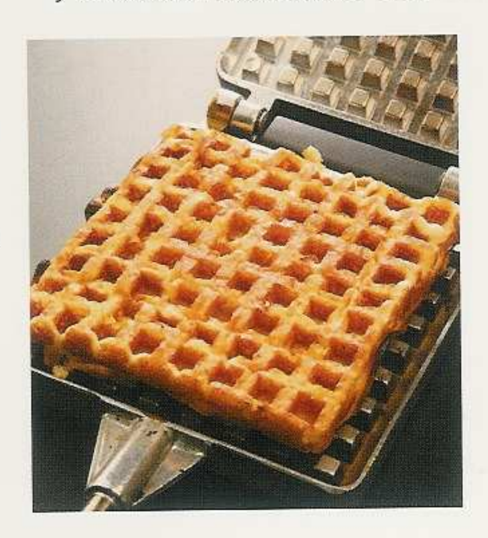
Tiempo con Thermomix: 40 s
Tiempo total: 15 m, 40 s

(para 10 unidades)

150 g de azúcar
150 g de mantequilla a temperatura ambiente y en trozos pequeños
50 g de miel
½ cucharadita de jengibre (opcional)
4 huevos
350 g de harina de repostería
4 cucharaditas de levadura química
250 g de leche
50 g de azúcar glas para espolvorear (opcional)

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso (menos el azúcar glas) y programe **40 segundos, velocidad 5**.

2 Vierta pequeñas cantidades de masa en la *gofrera* previamente precalentada y untada con mantequilla. Espolvoree con azúcar glas.





*Batidos de fresa y chocolate* >

## > Fiesta infantil



Tiempo con Thermomix: 7 m, 40 s
Tiempo total: 1 h, 45 m

(para 24 unidades)

300 g de leche
30 g de levadura prensada fresca de panadería
1 cucharadita de azúcar
125 g de harina de fuerza
2 huevos
2 yemas de huevo
120 g de azúcar
500 g de harina de fuerza
½ cucharadita de sal
120 g de mantequilla a temperatura ambiente

**Para freír**
500 g de aceite de girasol o de aceite de oliva suave

**Para recubrir**
Almíbar (ver pág. 128)
Baño de azúcar (ver pág. 128)
Chocolate fundido (ver pág. 128)



# Rosquillas donas

1 Vierta la leche en el vaso y programe **1 minuto, 37°, velocidad 1**.

2 Añada la levadura, la cucharadita de azúcar y los 125 g de harina de fuerza. Mezcle programando **30 segundos, velocidad 3**. Deje reposar la masa dentro del vaso hasta que en la superficie de la misma aparezcan burbujas.

3 Incorpore los huevos, las yemas y el azúcar. Programe **10 segundos, velocidad 4**.

4 Añada la harina y la sal. Amase programando **3 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga**.

5 Programe **2 minutos, vaso cerrado, velocidad espiga** y vaya añadiendo la mantequilla en trozos pequeños por el bocal.

6 Deje reposar la masa en el vaso durante 1 hora. Transcurrido este tiempo, baje la masa con la espátula y programe **1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga**.

7 Retire la masa del vaso sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina (es una masa blanda). Amásela ligeramente para sacarle el aire y forme una bola.

8 Con la ayuda de un rodillo, extienda la masa hasta dejarla de 1 cm de espesor. Con un cortapastas o molde redondo de 8-9 cm de diámetro, corte la masa en círculos. Con otro cortapastas de 4 cm de diámetro corte el centro de cada círculo.

9 Coloque los círculos de masa sobre una superficie espolvoreada con harina, cúbralos con un paño y déjelos reposar hasta que doblen su volumen (aproximadamente 30 minutos)

10 Fría las rosquillas en una sartén honda con abundante aceite (no debe estar muy caliente) durante 1 minuto aproximadamente, dándoles la vuelta para que se doren por ambos lados.

11 Colóquelos sobre papel absorbente e inmediatamente sumérjalos durante unos segundos en almíbar (ver página 128).

12 Cúbralos con baño de azúcar o chocolate fundido (ver página 128).



*Rosquillas donas con cobertura de azúcar y chocolate fundido* >



# Coberturas para rosquillas donas

Tiempo con Thermomix: 20 m
Tiempo total: 20 m

(para cubrir unas 24 unidades)

**Almíbar**
150 g de agua
200 g de azúcar
10 g de zumo de limón

**Baño de azúcar**
150 g de azúcar
1 clara de huevo
10 g de zumo de limón

**Cobertura de chocolate**
150 g de chocolate *fondant*
100 g de agua
50 g de mantequilla

**Almíbar**

1 Ponga todos los ingredientes del almíbar en el vaso y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Retire del vaso y reserve en un bol.

**Baño de azúcar**

1 Vierta el azúcar en el vaso limpio y seco y pulverícela programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Añada la clara de huevo y el zumo de limón y programe **30 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve un bol.

**Cobertura de chocolate**

1 Ponga el chocolate en el vaso limpio y seco. Rállelo programando **15 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Añada el agua y programe **4 minutos, 37º, velocidad 2**.

3 Incorpore la mantequilla y vuelva a programar **4 minutos, 37º, velocidad 3**. Retire del vaso y reserve en un bol.

# Nubes de gelatina

Tiempo con Thermomix: 16 m, 10 s
Tiempo total: 12 h, 16 m

(para 24 unidades, aprox.)

2 sobres de gelatina neutra en polvo (20 g)
200 g de agua
300 g de azúcar
1 sobre + 1 cucharada de gelatina de frutas en polvo (100 g) (sabor a elegir)
Azúcar glas (para rebozar)

1 Vierta en el vaso la gelatina neutra, el agua y el azúcar. Programe **5 minutos, 100º, velocidad 2**.

2 Incorpore la gelatina de sabor y mezcle programando **10 segundos, velocidad 4**.

3 A continuación, programe **5 minutos, 100º, velocidad 2**.

4 Deje enfriar dentro del vaso. Una vez fría la mezcla, programe **6 minutos, velocidad 5 1/2**.

5 Vierta la mezcla en un molde cuadrado o rectangular (forrado con *film* transparente), y deje reposar a temperatura ambiente durante 12 horas aproximadamente.

6 Retire el *film*, corte la mezcla en cuadraditos y rebócelos en azúcar glas.



*Nubes de gelatina* >



Tiempo con Thermomix: 2 m
Tiempo total: 32 m

(para 24 unidades, aprox.)

70 g de leche
80 g de agua
60 g de manteca de cerdo
1 cucharadita de sal
300 g de harina de fuerza
Mostaza
24 salchichas pequeñas
Salsa *Ketchup*
Aceite para freír

# Caramelos de salchichas

1 Ponga en el vaso la leche, el agua, la manteca de cerdo y la sal. Programe **1 minuto, 37º, velocidad 2**.

2 Añada la harina y programe **1 minuto, vaso cerrado, velocidad espiga**.

3 Sobre la superficie de trabajo, espolvoreada con harina, extienda la masa hasta que quede bien fina. Con un cuchillo o rueda cortapastas, corte cuadrados de masa de 10 x 10 cm, aproximadamente.

4 Unte con mostaza el centro de cada cuadrado y coloque encima una salchicha pequeña (o un trozo de salchicha) y media cucharadita de salsa *Ketchup*.

5 Humedezca uno de los bordes del cuadrado con agua. Envuelva la salchicha hacia el borde humedecido y enrolle los extremos como si fuera el papel de un caramelo.

6 Fría los caramelos en abundante aceite caliente. También puede hornearlos. En este caso píntelos con huevo batido antes de hornear.



Tiempo con Thermomix: 1 m, 30 s
Tiempo total: 46 m, 30 s

(para 24 unidades, aprox.)

100 g de queso parmesano
100 g de agua
10 g de levadura prensada fresca de panadería
30 g de aceite de oliva virgen extra
200 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de orégano

# Aperitivos con sabor a pizza

1 Ralle el queso programando **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Retire del vaso y reserve.

2 Ponga en el vaso el agua, la levadura y el aceite. Programe **40 segundos, 37º, velocidad 2**.

3 Añada la harina, la sal, el orégano y 30 g del queso reservado. Programe **30 segundos, velocidad 6**. Retire la masa del vaso, introdúzcala en una bolsa de plástico y resérvela en el frigorífico. Deje reposar 30 minutos.

4 **Precaliente el horno a 200º**.

5 Con la ayuda de un rodillo, extienda la masa bien fina (3 mm aprox.) y espolvoree con el resto del queso parmesano. Corte tiras de 2 cm de ancho x 10-12 cm de largo. Coja cada tira por los extemos y gire la masa retorciéndola. Colóquelas sobre la bandeja del horno previamente engrasada o forrada con papel de hornear (o lámina de silicona).

6 Hornee durante 15 minutos.



*Caramelos de salchichas* >



TIEMPO CON THERMOMIX: 29 S
TIEMPO TOTAL: 50 M

(para 8 personas)

- 50 g de queso parmesano
- 200 g de queso *feta*
- 200 g de queso rallado (variados: *emmental, gruyère, mozarella,* etc)
- 12 hojas de pasta *filo* o *brick*
- 100 g de aceite de oliva virgen extra o 100 g de mantequilla fundida
- 200 g de leche
- 200 g de nata
- 4 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta
- 1 pellizco de nuez moscada

# Costrada griega

1 **Precaliente el horno a 180º**.

2 Ralle el queso parmesano programando **10 segundos, velocidad 8**. Retire a un bol y reserve. Ralle el queso *feta* programando **4 segundos, velocidad 4**. Retire al bol con el parmesano y el resto de quesos rallados.

3 Sobre una bandeja de horno de aproximadamente 30 x 40 x 3 cm, previamente aceitada o untada con mantequilla, coloque una hoja de pasta *filo* o *brick*. Pincele la hoja de pasta con mantequilla fundida o aceite. Repita la operación con 3 hojas más de pasta.

4 Distribuya la mitad de los quesos sobre la pasta. Coloque encima de los quesos 4 hojas de pasta y vaya pincelándolas por separado (como en el primer paso) con mantequilla o aceite.

5 Ponga el queso restante y cubra con las últimas 4 hojas de pasta pinceladas por separado (como en el paso anterior) con mantequilla o aceite. Con un cuchillo bien afilado haga cortes en la masa formando cuadrados de 5 x 5 cm.

6 Vierta en la vaso la leche, la nata, los huevos, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Mezcle programando **15 segundos, velocidad 3**.

7 Vuelque esta mezcla en la bandeja sobre la pasta *filo* y los quesos. Introduzca la bandeja en el horno hasta que la costrada esté dorada (30 minutos aproximadamente).

8 Retire la costrada del horno y deje templar. Corte los cuadrados marcados y sirva.













Costrada griega >



# Tarta helada de chocolate

Tiempo con Thermomix: 2 m
Tiempo total: 6 h, 2 m

(para 6 personas)

200 g de galletas (maría, napolitana, tostadas, etc)
80 g de mantequilla a temperatura ambiente
500 g de nata para montar, con un 35% de materia grasa, muy fría
1 lata pequeña de leche condensada (320 g)
30 g de chocolate puro en polvo

1 Pulverice las galletas en el vaso programando **5 segundos, velocidad 10**.

2 Añada la mantequilla y programe **5 segundos, velocidad 5**. Cubra con esta preparación el fondo de un molde de 20 cm de diámetro aproximadamente, aplastándola muy bien para que quede compacta. Reserve en el congelador o frigorífico hasta el momento de rellenar.

3 Coloque **la mariposa en las cuchillas**, vierta la nata en el vaso y programe **velocidad 4** sin programar tiempo (tiene que quedar cremosa). Retire la nata del vaso y reserve.

4 Vierta en el vaso la leche condensada y el cacao. Mezcle programando **30 segundos, velocidad 3**.

5 Vuelque la leche condensada sobre la nata reservada y mezcle ayudándose con la espátula, con movimientos envolventes. Vierta la crema dentro del molde y reserve en el congelador de 4 a 6 horas antes de servir.

**Sugerencia:** Puede decorarla con gominolas, galletas, etc.



# Polos de fruta

Tiempo con Thermomix: 45 s
Tiempo total: 4 h, 2 m, 45 s

(para 6 personas)

300 g de fruta (fresas, piña, melocotón, mango, etc)
10 g de zumo de limón
20 g de miel o 50 g de azúcar
200 g de agua

1 Ponga en el vaso la fruta, el limón y la miel o el azúcar. Programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Añada el agua y vuelva a programar **15 segundos, velocidad 5**.

3 Reparta la mezcla en 6 moldes de polo y congele (durante al menos 4 horas).

**Sugerencia:** Para preparar polos más nutritivos, puede reemplazar el agua por 2 yogures de tipo griego.



*Tarta helada de chocolate* >



> Merienda

Tiempo con Thermomix: 1 m
Tiempo total: 30 m

(para 18 unidades)

30 g de harina de almendras
60 g de polenta (sémola de maíz)
60 g de harina de repostería
1 cucharadita de levadura química
1 pellizco de sal
75 g de mantequilla, a temperatura ambiente
80 g de azúcar
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de leche
1 huevo

**Para los moldes**
1 cucharada de mantequilla, fundida y dorada en una sartén
18 hojas pequeñas de salvia

# *Magdalenas de polenta con hojas de salvia*

1 **Precaliente el horno a 180°**.

2 Pincele con la mantequilla fundida el fondo de 18 moldes de magdalenas con forma de concha. Coloque en cada uno una hoja de salvia, presionando con los dedos para que queden planas.

3 Ponga en el vaso la harina de almendra, la polenta, la harina de repostería, la levadura y la sal. Programe **15 segundos, velocidad 7**. Retire del vaso y reserve.

4 Ponga la mantequilla y el azúcar en el vaso. Programe **20 segundos, velocidad 4**.

5 Añada el aceite, la leche y el huevo. Programe **15 segundos, velocidad 5**.

6 Incorpore las harinas reservadas y mezcle programando **10 segundos, velocidad 5**. Vuelque la masa en una manga pastelera con boquilla lisa (o sin boquilla) y rellene los moldes preparados.

7 Introduzca las magdalenas en el horno durante 20 minutos. Retírelas de los moldes y colóquelas en un plato de servir, con las hojas de salvia hacia arriba.

Tiempo con Thermomix: 12 m, 50 s
Tiempo total: 15 m

(para 8 personas)

400 g de chocolate *fondant*, o a la taza
1 500 g de leche entera
60 g de maicena (opcional)
80 g de azúcar (opcional)
1 pellizco de sal

# *Chocolate a la taza*

1 Ponga el chocolate en el vaso en trozos grandes y rállelo programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Añada el resto de ingredientes y programe **12 minutos, 90°, velocidad 2**.

3 Para terminar programe **20 segundos, velocidad 4**. Sirva inmediatamente.



*Chocolate a la taza y magdalenas de polenta con hojas de salvia* >



TIEMPO CON THERMOMIX: 4 M, 15 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 24 unidades)

200 g de harina (preferiblemente de fuerza)
½ cucharadita de sal
1 cucharadita de levadura química
320 g de agua
Aceite para freír

# Churros

1 Pese la harina en un cuenco, añádale la sal y la levadura. Reserve.

2 Ponga el agua en el vaso. Programe **4 minutos, 100°, velocidad 1**.

3 Añada la harina de golpe y amase programando **15 segundos, velocidad 2**. Retire la masa del vaso y déjela enfriar. Amásela sobre la superficie de trabajo y, a continuación, rellene la churrera.

4 Haga los churros y fríalos en aceite caliente. **Le recomendamos utilizar una freidora o sartén con tapa**.

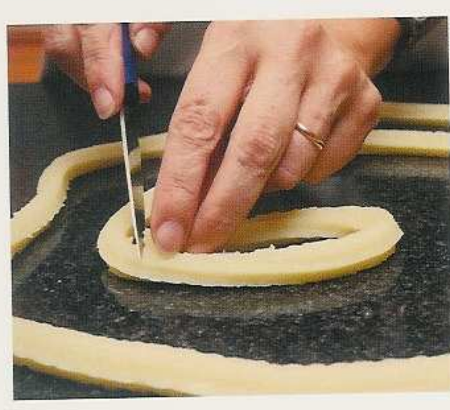
**Nota: Es imprescindible utilizar una churrera con salida de la masa especial para churros en forma de asterico (✱), no de estrella**. Con la churrera se estría la masa y no quedan huecos de aire, que podrían provocar salpicaduras al freirlos.

**Sugerencia:** puede colocar los churros en una bandeja y congelarlos. Una vez congelados, guárdelos en una bolsa de plástico. Fría solo los que vaya a consumir.















*Churros* >



# Macarons

Tiempo con Thermomix: 4 m
Tiempo total: 1 h

(para 25 unidades)

**Merengue japonés**
60 g de harina de almendra
130 g de azúcar glas
2 claras de huevo (60 g)
1 cucharada de azúcar
1 pellizco de sal
4 gotas de colorantes
10 g de chocolate puro en polvo

1 Prepare 2 bandejas de horno forradas con papel de hornear y coloque en el horno otra bandeja vacía (para hornear con doble chapa).

2 Prepare una manga pastelera con una boquilla lisa de 1 cm de diámetro

3 Pese la harina de almendras y el azúcar glas en un bol. Mezcle muy bien para que queden bien integrados.

4 Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Ponga las claras en el vaso bien limpio, la cucharada de azúcar, el pellizco de sal y 4 gotas de colorante. Programe **4 minutos, velocidad 3 1/2** (tiene que quedar un merengue brillante y firme).

5 Inmediatamente retire a un bol y vaya añadiéndole cucharadas de la mezcla de almendra y azúcar glas. Con la ayuda de la espátula mezcle delicadamente con movimientos envolventes hasta que haya incorporado toda la mezcla. Vierta en la manga preparada y vaya formando rápidamente pequeños botones de 2 cm de diámetro con el merengue. Deje entre ellos un mínimo de 4 cm de separación. Levante la bandeja unos 5 cm y déjela caer sobre la superficie de trabajo para que los *macarons* se extiendan y queden lisos. Una vez formados, déjelos reposar durante 30 minutos para que formen costra. **Ver paso a paso en pág. 145**

6 **Precaliente el horno a 150º**.

7 Hornee durante 12 minutos.

8 Repita la operación (cambiando el color del colorante o dejándolos al natural). Para hacer los *macarons* de chocolate, sustituya 10 g de harina de almendras por 10 g de chocolate puro en polvo.

9 Cuando los *macarons* estén fríos, únalos de dos en dos por la base usando para pegarlos una nuez de *ganache* de chocolate, crema de mantequilla (ver receta en pág. 144) o confitura. También puede decorarlos antes de hornear con cacao en polvo, almendra molida o azúcar.

**Conservación:** 3 días dentro de un recipiente hermético en el frigorífico.

**Sugerencia:** si quiere hacer varios colores, prepare con antelación los rellenos y vaya haciendo los merengues lavando bien los utensilios para conseguir colores puros.

# Ganache *de chocolate*

Tiempo con Thermomix: 5 m, 30 s
Tiempo total: 15 m

(para 750 g)

300 g de nata líquida
325 g de chocolate *fondant*
60 g de azúcar
90 g de mantequilla

1 Vierta la nata en el vaso y programe **4 minutos, 90º, velocidad cuchara**.

2 Incorpore el chocolate en trozos y programe **1 minuto, velocidad 2**. Compruebe que la mezcla es homogénea.

3 Agregue la mantequilla y el azúcar. Mezcle **30 segundos, velocidad 2**. Vierta la *ganache* en una manga pastelera y deje enfriar en el frigorífico.



Tiempo con Thermomix: 3 m
Tiempo total: 3 m

(para 600 g)

350 g de mantequilla a temperatura ambiente
120 g de leche
120 g de azúcar glas

# Crema de mantequilla con leche

1 Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **3 minutos, velocidad 3**.

**Sugerencia:** Puede aromatizarla con café soluble, cacao puro en polvo, *praliné*, etc.

Tiempo con Thermomix: 25 s
Tiempo total: 6 h, 30 m

(para 400 g)

**Masa**
100 g de harina de repostería
25 g de harina de fuerza
5 g de sal
10 g de zumo de limón
70 g de agua

**Peparado de mantequilla (empaste)**
170 g de mantequilla (no muy fría)
45 g de harina de fuerza

# Masa de hojaldre

1 Ponga los ingredientes de la masa en el vaso y programe **15 segundos, velocidad 4**. Retire la masa del vaso y dele forma de bola. Deje reposar en el frigorífico (dentro de una bolsa de plástico o cubierta con *film* transparente) durante 30 minutos.

2 Ponga en el vaso los ingredientes del empaste y programe **10 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y envuélvalo en *film* transparente formando un cuadrado de 10 x 10 cm de lado y 2 cm de alto. Reserve en el frigorífico durante 30 minutos.

3 Cuando la masa haya reposado, extiéndala en forma de cruz y coloque en el centro, el empaste de mantequilla. Cierre los lados de la masa hacia el centro, de manera que el empaste quede totalmente envuelto con la masa. Envuelva con plástico o *film* transparente y deje reposar en el frigorífico durante 20 minutos.

4 Coloque el bloque de masa con los cierres hacia abajo y, con la ayuda del rodillo, extiéndalo formando un rectángulo de 30 x 15 cm. Haga una vuelta doble (lleve los bordes de la masa hacia el centro y luego doble por la mitad: en el perfil verá 4 capas). Envuelva en plástico y deje reposar durante **20 minutos** en el frigorífico.

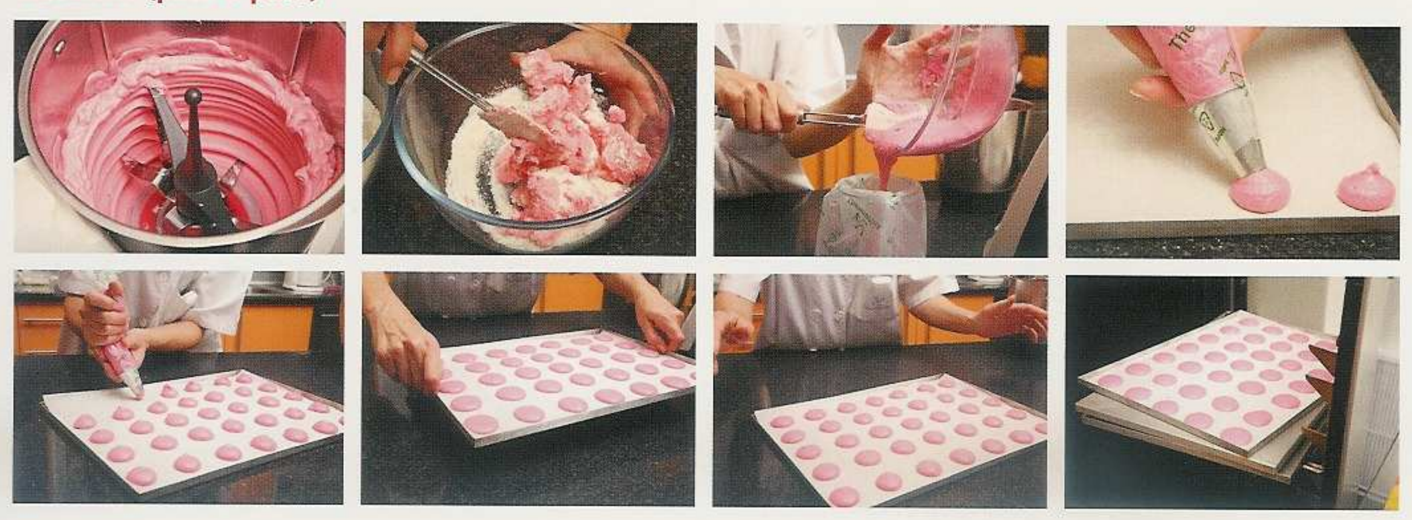
5 Extienda nuevamente la masa formando un rectángulo de 30 x 15 cm. Haga una vuelta sencilla (doble la masa en 3 pliegues: en el perfil verá 3 capas. Envuelva en plástico y deje reposar durante **20 minutos** en el frigorífico.

6 Repita estos dos pasos y deje reposar el hojaldre en el frigorífico un mínimo de **4 horas** antes de utilizarlo.

**Nota:** En total hará 2 vueltas dobles y dos vueltas sencillas. Es muy importante respetar los 20 minutos de espera entre cada vuelta, para que la mantequilla no se endurezca demasiado y rompa la masa al extenderla.

Puede utilizar este hojaldre para palmeritas, empanadillas, volovanes, etc.

## *Macarons* (paso a paso)



## Masa de hojaldre (paso a paso)

Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 45 m

(para 30 unidades)

**Glaseado**
230 g de azúcar glas
25 g de claras de huevo
10 g de zumo de limón

Masa de hojaldre (ver receta en pág. 144)

# *Teclas de hojaldre*

**Glaseado**

1 Ponga todos los ingredientes del glaseado en el vaso y programe **30 segundos, velocidad 3**. Retire del vaso y reserve cubierto con un papel humedecido y *film* transparente.

2 **Precaliente el horno a 120º**.

**Teclas de hojaldre**

3 Prepare una masa de hojaldre (ver receta en pág. 144).

4 Una vez que el hojaldre haya reposado un mínimo de 4 horas después de la última vuelta, extiéndalo con ayuda del rodillo hasta obtener un rectángulo de 25 x 33 cm, aproximadamente y 5 mm de espesor.

5 Corte los bordes del rectángulo de masa para que quede un rectángulo uniforme y úntelo con el glaseado reservado. Con un cuchillo bien afilado corte tiras de masa de 6 cm de ancho y, a continuación, divida las tiras en piezas de 3 cm de ancho. Colóquelas en un bandeja de horno pincelada con agua. Introduzca la bandeja en el horno y hornee durante 40 minutos. Apague el horno y déjelos dentro hasta que se enfríen.

**Sugerencia:** Puede cortarlos por la mitad y rellenarlos de jamón de York y queso, jamón serrano y rúcula, fiambre de pavo, etc.



# *Pastelitos* Sacher

Tiempo con Thermomix: 20 m, 24 s
Tiempo total: 1 h

(para 12 unidades)

**Bizcocho plancha de chocolate**
3 huevos
120 g de azúcar
80 g de harina de repostería
40 g de chocolate puro en polvo
1 pellizco de sal

**Relleno**
150 g de mermelada de albaricoque

**Cobertura de chocolate**
150 g de chocolate *fondant*
50 g de agua
50 g de mantequilla

1 **Precaliente el horno a 180°.**

**Bizcocho plancha de chocolate**

2 Forre una bandeja de horno con papel de hornear.

3 Coloque **la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso los huevos con el azúcar. Programe **6 minutos, 37°, velocidad 4**.

4 Cuando acabe el tiempo, vuelva a programar otros **6 minutos, velocidad 4** (sin programar temperatura).

5 Abra la tapa y añada la harina, el chocolate y la sal, echándolo alrededor de la mariposa. Cierre y programe **4 segundos, velocidad 3**.

6 Retire **la mariposa** y, con la espátula, termine de envolver la mezcla con cuidado. Vierta en la bandeja preparada extendiéndola bien y hornee durante 8 minutos aproximadamente. Deje enfriar.

**Montaje**

7 Corte la plancha de bizcocho por la mitad. Extienda una capa de mermelada sobre la mitad del bizcocho y cubra con la otra mitad. Corte en cuadrados (o bien, con la ayuda de un aro o cortador, dé a los pastelitos la forma deseada). Colóquelos sobre una rejilla, separados entre sí, y pincélelos con el resto de la mermelada. Reserve.

**Cobertura**

8 Ponga en el vaso el chocolate y trocéelo **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

9 Vierta el agua y programe **4 minutos, 37°, velocidad 2**. Con la ayuda de la espátula baje lo que haya quedado en las paredes y en la tapa del vaso.

10 Añada la mantequilla y programe otros **4 minutos, 37°, velocidad 2**. Compruebe que queda una mezcla homogénea.

11 Vierta la cobertura sobre los pastelitos. Deje enfriar antes de servir.



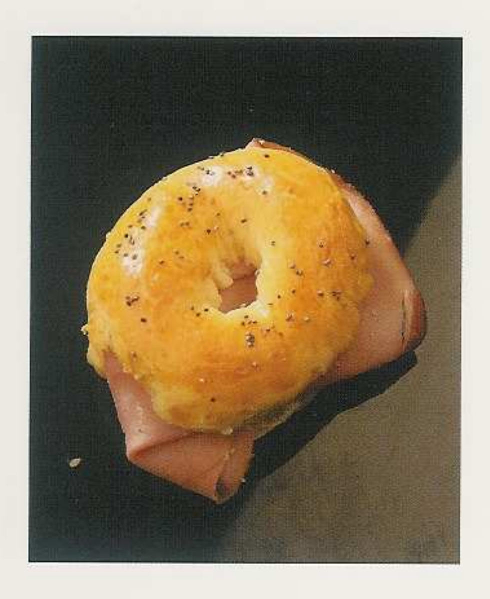
*Pastelitos* Sacher >



Tiempo con Thermomix: 12 m, 30 s
Tiempo total: 1 h, 30 m

(para 22 unidades)

130 g de agua
10 g de levadura prensada fresca de panadería
20 g de azúcar
120 g de harina de repostería
130 g de harina de fuerza
½ cucharadita de leche en polvo (opcional)
5 g de aceite de girasol
15 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
1 huevo batido
Semillas de sésamo, amapola, etc



# Bagels

1 Ponga el agua y la levadura en el vaso y programe **30 segundos, 37º, velocidad 1**.

2 Añada el azúcar, las harinas, la leche en polvo (si la pone), el aceite y la mantequilla. Amase programando **2 minutos, velocidad espiga**.

3 Deje reposar la masa dentro del vaso durante 30 minutos.

4 Después que la masa haya subido, vuélquela sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina, amásela ligeramente y dele forma de cilindro. Corte el cilindro en 22 trozos, dele forma de bola a cada trozo y colóquelas en la superficie de trabajo, cubiertas con un paño.

5 Coja cada bola de masa (sin dejarlas reposar) y hágales con el dedo un agujero en el centro, estirando la masa para darles forma.

6 **Precaliente del horno a 170º**.

7 Coloque los *bagels* en una bandeja de horno previamente engrasada (o forrada con papel de hornear) y déjelos reposar 20 minutos, cubiertos con un paño.

8 Ponga en el vaso 1 000 gramos de agua y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

9 Vierta el agua caliente en una bandeja y colóquela en la base del horno.

10 Cuando los *bagels* hayan reposado, píntelos con huevo batido y espolvoree por encima semillas de sésamo, amapola, etc. Coloque la bandeja en la parte más baja del horno, encima de la bandeja con agua, para que se cocinen con abundante vapor, durante 20 minutos.

11 Retire la bandeja con los *bagels* y cúbralos con un paño hasta que se enfríen.

**Sugerencia:** Sírvalos rellenos de jamón y queso, salmón, queso cremoso, mermeladas, etc.

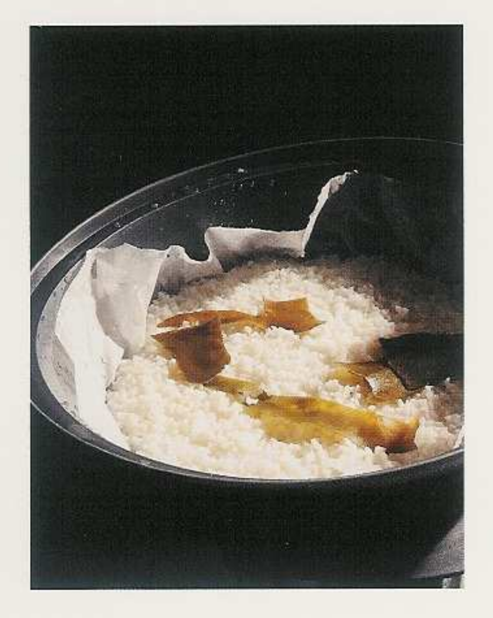


# > Menú asiático

Tiempo con Thermomix: 25 m
Tiempo total: 40 m

(para 4 personas)

- 6 cucharadas de aliño del arroz para *sushi* (ver receta en pág. 156)
- 1 000 g de agua para el vapor
- 300 g de arroz jazmín o bomba
- 3 hojas de alga *kombu,* para aromatizar el arroz (opcional)
- 380 g de agua fría



# *Arroz para* sushi

1 Prepare el aliño para el arroz siguiendo las indicaciones de la receta de la pág. 156. Deje enfriar y reserve.

2 Moje un rectángulo de papel de hornear de aproximadamente 40 x 30 cm, escúrralo bien y cubra con él la bandeja del recipiente Varoma. Reserve.

3 Vierta el agua en el vaso y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

4 Mientras se calienta el agua, ponga el arroz dentro del cestillo y lávelo con abundante agua fría, aclarándolo varias veces hasta que el agua salga bien clara. Según el tipo de arroz, esto puede suponer hasta más de 10 lavados. Este paso es **muy importante** para conseguir la textura del arroz de *sushi,* al igual que el reposo, que forma parte de la cocción en sí. Le recomendamos que no se lo salte.

5 Cuando acabe el tiempo programado, coloque el recipiente Varoma en su posición y ponga el arroz en la bandeja (encima del papel), distríbuyéndolo de manera uniforme. Pulse la **función balanza**, vierta sobre el arroz 380 g de agua y dos o tres hojas de alga *kombu.* Tape el recipiente Varoma y programe **20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**. Es importante no levantar la tapa durante la cocción.

6 Retire el recipiente Varoma, no levante la tapa y deje reposar durante 5-10 minutos.

7 Vuelque el arroz en un recipiente no metálico (preferentemente de madera). Con la ayuda de la espátula, mueva el arroz de forma delicada para airearlo y ayudar a que se enfríe por igual. Puede abanicarlo, que es la forma tradicional de enfriarlo. Mientras lo mueve, vierta poco a poco 6 cucharadas de aliño de vinagre sobre el arroz, removiendo y repartiendo con mucho cuidado el líquido por toda la mezcla. El resultado debe ser pegajoso y a la vez brillante.

**Sugerencia:** Este arroz es la base para los rollitos *maki* de alga *nori,* las bolitas de forma de croqueta *nigiri,* los conos *temaki* de alga *nori,* etc. También se puede servir con unas verduritas salteadas, gambas, tortilla... como ensalada de arroz o simplemente utilizarlo como acompañamiento de platos con un toque oriental. **Ver paso a paso en pág. 156**



TIEMPO CON THERMOMIX: 4 M
TIEMPO TOTAL: 4 M

(para 360 gramos)

240 g de vinagre de arroz
80 g de azúcar
40 g de sal

# Aliño del arroz para sushi

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **4 minutos, 80º, velocidad 2**. Vierta en un frasco y reserve en el frigorífico.

**Nota:** Este aliño se conserva varios meses en el frigorífico. Es conveniente tenerlo preparado con antelación porque debe usarse frío.



Sushi >



## Dashi *(caldo de pescado japonés)*

Tiempo con Thermomix: 10 m
Tiempo total: 10 m

(para 1 000 gramos)

1 000 g de agua
2 puñados de alga *kombu* deshidratadas
2 cucharadas de bonito seco en copos *(katsuobushi)*

1 Ponga en el vaso el agua con las algas y programe **10 minutos, 100°, velocidad 1**.

2 Cuando termine, añada los copos y deje infusionar durante 5-10 minutos. Cuele el *dashi* a través de una gasa o colador muy fino.

## Ebi Tempura *(masa japonesa para rebozar)*

Tiempo con Thermomix: 24 s
Tiempo total: 15 m

(para 6 personas)

***Tempura***
150 g de agua muy fría
50 g de hielo
1 yema de huevo
5 g de sal
5 g de azúcar
100 g de harina de trigo
50 g de harina de arroz
½ cucharadita de levadura química

**Resto**
12 langostinos pelados
Aceite de girasol para freir

**Salsa**
100 g de salsa de soja
50 g de caldo *dashi* (ver receta anterior)
1 pellizco de *wasabi*
1 pellizco de nabo *daikon* rallado

1 Ponga el agua y el hielo en el vaso y programe **10 segundos, velocidad 5**. Compruebe que el hielo se haya disuelto completamente.

2 Añada la yema de huevo y programe **4 segundos, velocidad 3**.

3 Incorpore el resto de los ingredientes para la *tempura* y mezcle **10 segundos, velocidad 6**. Para obtener un resultado óptimo, utilícela de inmediato.

4 Reboce cada langostino en la *tempura* preparada y fría en abundante aceite caliente. Sirva con la salsa de soja rebajada con el caldo *dashi*. El *wasabi* y el nabo se sirven en boles separados para añadir a la salsa según el gusto.

**Sugerencia:** Utilice esta masa para rebozar también verduras como espárragos, pimientos, cebolletas, etc.



Tempura *de langostinos y verduras* >



# *Sopa de* miso

Tiempo con Thermomix: 12 m
Tiempo total: 12 m

(para 6 personas)

1000 g de caldo *dashi* (ver pág. 158)
80 g de *miso* rojo
200 g de *tofu* cortado en rodajas de 1 cm
4 setas *shiitake* cortadas en láminas
2 cebolletas cortadas en rodajas de 2 mm
1 pellizco de jengibre en polvo o fresco

1 Prepare el caldo *dashi* siguiendo la receta de la pág. 158. Cuélelo, póngalo en el vaso de nuevo y añada el *miso,* las cebolletas y las setas *shiitake.* Programe **2 minutos, 90º, velocidad 2**.

2 Sirva en cada bol un trozo de *tofu* y vierta sobre él el caldo. Puede espolvorear con sésamo recién tostado y rodajitas de chile rojo (opcional).

# *Salsa* Teriyaki *con brochetas de pez espada*

Tiempo con Thermomix: 4 m
Tiempo total: 39 m

(para 250 gramos)

**Salsa *Teriyaki***
100 g de salsa de soja
30 g de vinagre de arroz
35 g de azúcar moreno
50 g de *sake*
75 g de *mirin*

**Brochetas**
1 rodaja de pez espada (emperador)
2 cebolletas



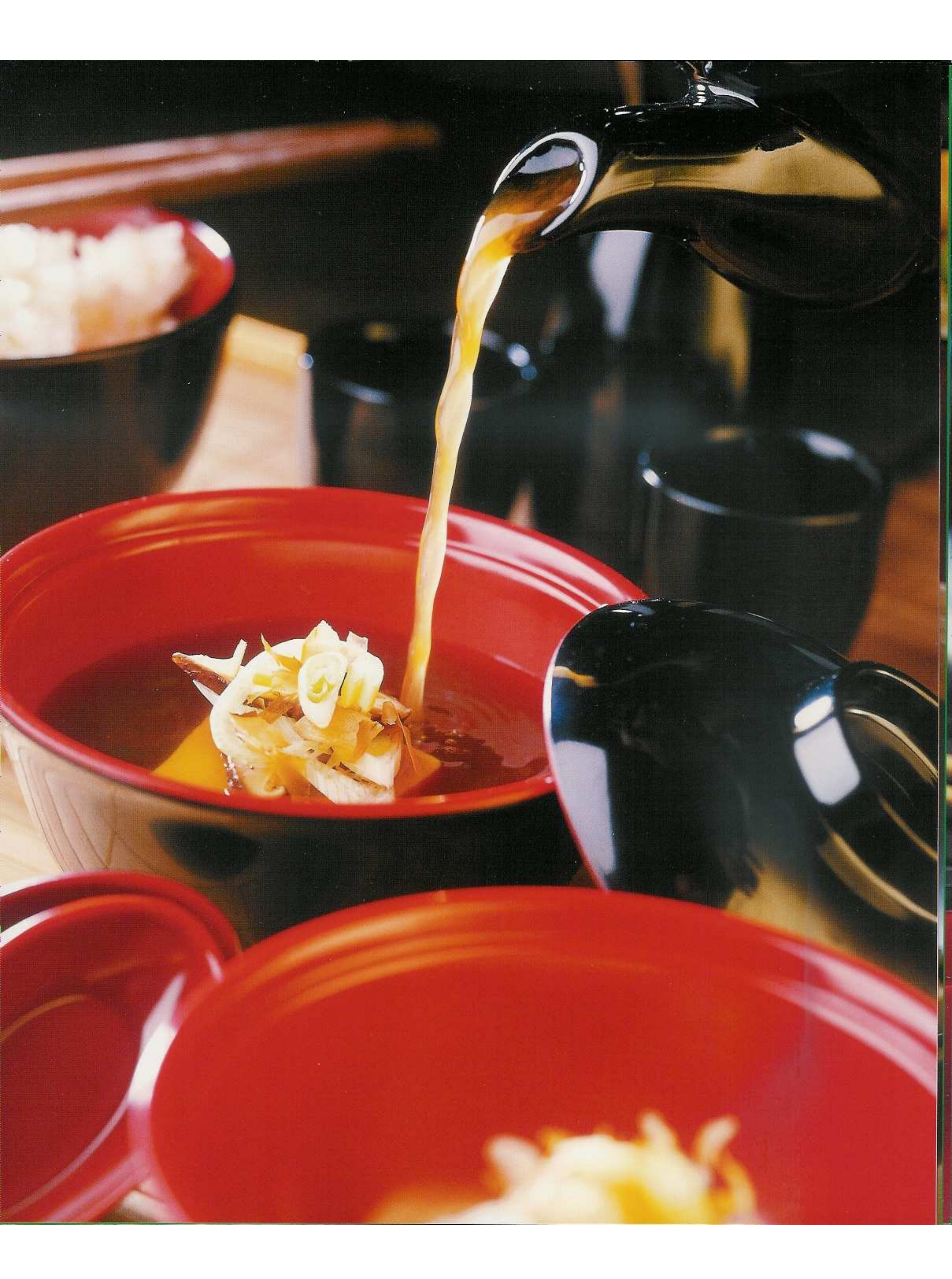
1 Ponga en el vaso todos los ingredientes de la salsa y programe **4 minutos, 100º, velocidad 2**.

2 Mientras tanto, corte el pez espada en dados de aproximadamente 2 x 2 cm y la parte verde y tierna de las cebolletas en trozos de 4 cm aprox. Inserte los trozos en las brochetas intercalando pez espada y cebolleta.

3 Ponga las brochetas en un molde rectangular y vierta la salsa por encima para marinar. Deje reposar en el frigorífico un mínimo de 30 minutos.

4 En una plancha o sartén precalentada, haga las brochetas 2 minutos por cada lado. hasta que la salsa tenga textura de caramelo.

**Nota:** Puede sustituir el pez espada por otros pescados como atún, salmón, etc. También por carnes como pollo, pavo, etc.



Tiempo con Thermomix: 35 m, 9 s
Tiempo total: 1 h, 10 m

(para 4 personas)

5 - 6 dientes de ajo
50 g de zumo de limón
70 g de miel
70 g de salsa de soja
50 g de aceite de oliva virgen extra
½ cucharadita de jengibre en polvo
Pimienta negra, al gusto
1 000 g de alitas de pollo

# Alitas de pollo con salsa de soja, miel y limón

1 Ponga los ajos en el vaso y trocee programando **4 segundos, velocidad 5**.

2 Agregue el resto de los ingredientes excepto las alitas de pollo. Mezcle durante **5 segundos, velocidad 5**.

3 Meta las alitas de pollo en un bol y vierta la mezcla del vaso. Deje marinar como mínimo durante 1/2 hora.

4 Vierta todo en el vaso y programe **25 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

5 Quite el cubilete y programe **10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**, para reducir la salsa.



Tiempo con Thermomix: 18 m
Tiempo total: 50 m

(para 4 personas)

2 berenjenas cortadas en trozos de 2 x 2 cm aprox.
Sal
1 - 2 guindillas
100 g de aceite de sésamo
50 g de *sake*
50 g de *mirin*
50 g de azúcar
30 g de salsa de soja
50 g de pasta de *miso* rojo, *aka miso* o *hatcho miso*
50 g de agua

# Berenjenas con salsa de miso

1 Coloque las berenjenas en el cestillo o en la bandeja del Varoma y espolvoree con sal. Deje reposar durante 30 minutos aproximadamente, para que suelten todo el amargor.

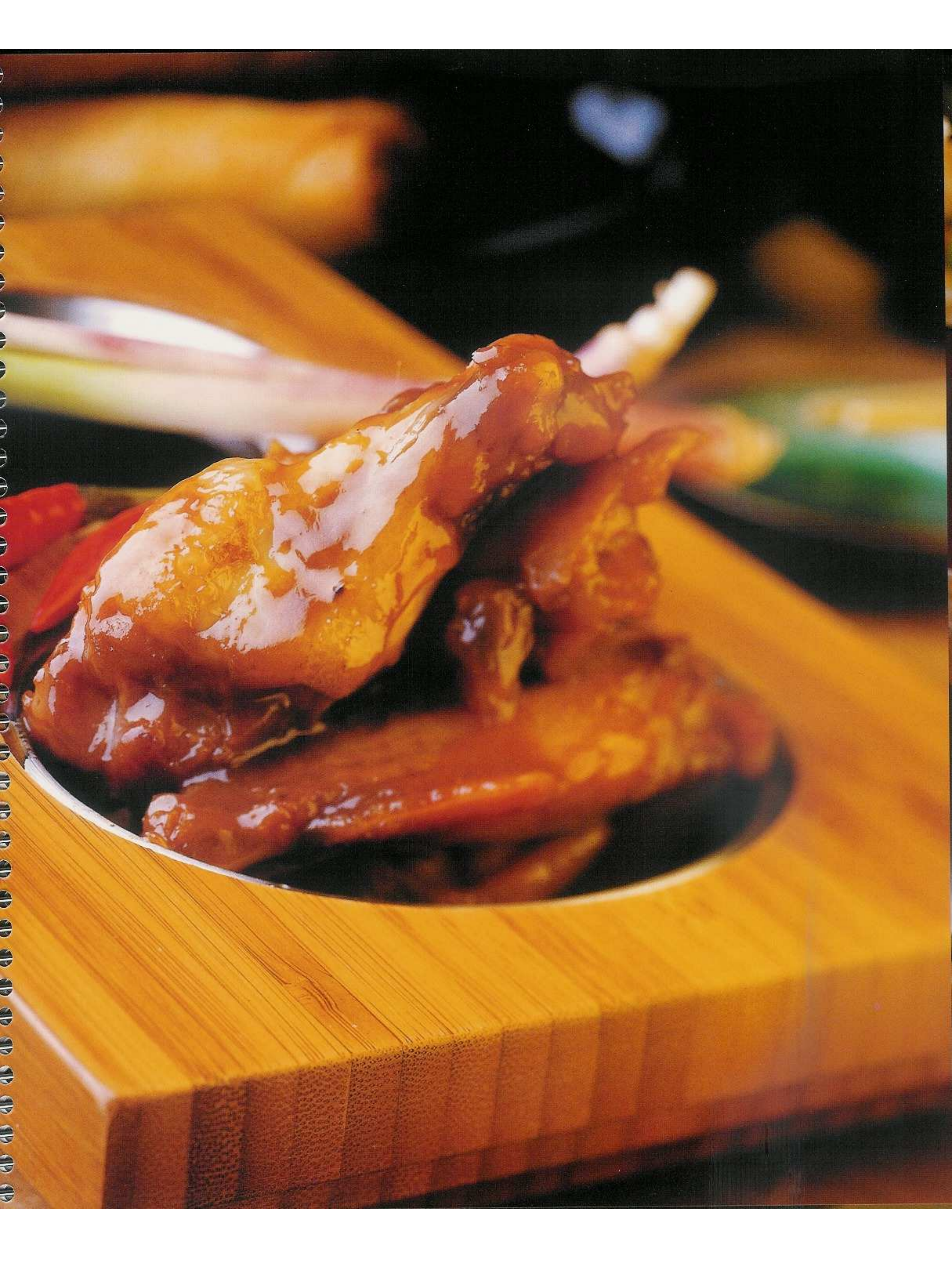
2 Ponga en el vaso las guindillas, cortadas en aros y sin semillas, y el aceite de sésamo. Programe **3 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara**.

3 Seque muy bien los trozos de berenjena con papel de cocina e incorpórelos al vaso. Programe **10 minutos, temperatura Varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

4 Añada el *sake,* el *mirin,* el azúcar y la salsa de soja y programe **3 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

5 Mezcle en un bol la pasta de *miso* con el agua para diluirla. Agréguelo al vaso y programe **2 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Sirva caliente.


*Alitas de pollo con salsa de soja, miel y limón* >



Tiempo con Thermomix: 32 m, 8 s
Tiempo total: 45 m

(para 6 personas)

- 100 - 150 g de jamón de York, en un trozo
- 2 zanahorias peladas y cortadas en 2 ó 3 trozos
- 3 huevos
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta
- 2 dientes de ajo
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 300 g de arroz de grano largo
- 1 - 2 cucharaditas de sal
- 800 g de agua
- 100 g de guisantes (frescos o congelados)
- 100 g de gambas peladas

# Arroz tres delicias

1 Ponga el jamón en el vaso y trocéelo programando **4 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve.

2 Ponga en el vaso las zanahorias y programe **2 segundos, velocidad 5**. Retire del vaso y reserve en otro bol.

3 Sin lavar el vaso, casque los huevos y viértalos junto con la sal y la pimienta. Programe **7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Cuando acabe el tiempo programado, vuelva a programar **2 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve con el jamón.

4 Ponga los dientes de ajo en el vaso, junto con el aceite. Introduzca el cestillo dentro del vaso, vierta el arroz, la sal y el agua. Programe **15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4**. Remueva el arroz con la espátula 2 ó 3 veces a lo largo de la cocción.

5 Cuando acabe el tiempo programado, retire el cestillo y reserve el caldo para cocer las verduras. Aclare el arroz con abundante agua fría. Escúrralo y vuélquelo en un bol grande.

6 Ponga las zanahorias reservadas, los guisantes y las gambas dentro del cestillo. Introduzca el cestillo en el vaso y programe **10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**.

7 Retire el cestillo y vuelque las verduras y las gambas sobre el arroz, añada el jamón, mezcle con la ayuda de la espátula y verifique el punto de sal.

**Sugerencia:** Si lo desea, puede reemplazar los huevos revueltos por una tortilla francesa cortada en tiras finas.

Tiempo con Thermomix: 5 m
Tiempo total: 5 m

(para 350 gramos)

- 60 g de azúcar
- 40 g de vinagre de arroz
- 30 g de salsa de soja
- 20 g de salsa *Ketchup*
- 200 g de agua
- 1 cucharadita de maicena

# Salsa agridulce

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2**.

**Sugerencia:** Esta salsa se puede guardar en un bote hermético en el frigorífico.



*Arroz tres delicias* >



Tiempo con Thermomix: 9 m, 11 s
Tiempo total: 30 m

(para 12 unidades)

- 250 g de col de china o 250 g de repollo
- ½ ramita de apio
- 150 g de cebolleta
- 50 g de pimiento verde
- 2 zanahorias cortadas en trozos
- 50 g de beicon
- 75 g de aceite de sésamo o 75 g de aceite de oliva virgen extra
- 150 g de carne de cerdo picada
- 1 cucharada de salsa de soja
- ½ cucharadita de jengibre en polvo
- 50 g de brotes de soja
- 1 paquete de pasta para rollitos de primavera
- 300 g de aceite para freir (de oliva o de girasol)

# Rollitos de primavera

1 Ponga en el vaso la col china en trozos y programe **4 segundos, velocidad 4**. Retire a un bol grande y reserve.

2 Ponga en el vaso el apio, la cebolleta, el pimiento y las zanahorias. Programe **3 segundos, velocidad 5**. Retire y reserve junto con la col.

3 Ponga en el vaso el beicon y trocee programando **4 segundos, velocidad 5**.

4 Agregue el aceite y programe **3 minutos, 100º, velocidad 1**.

5 Incorpore la carne y remueva con la espátula para que quede suelta. Programe **5 minutos, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

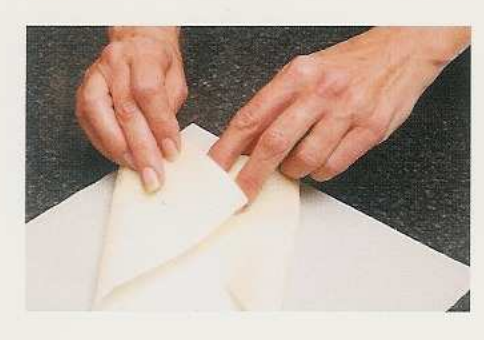
6 Vierta la salsa de soja en el vaso y el jengibre. Programe **1 minuto, 100º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**. Retire y reserve junto con las verduras. Añada los brotes de soja y mezcle bien con la ayuda de la espátula. Deje enfriar.

7 Coloque el relleno en el cestillo para que escurra bien. En una esquina de una lámina de pasta ponga 2 cucharadas de relleno formando un rectángulo de 10 x 4 cm aproximadamente, enrolle la masa hasta que cubra el relleno y doble los vértices laterales hacia dentro para formar el rollito, dejándolo de un ancho de 10 cm. Termine de enrollar y humedezca el vértice restante con agua para sellarlo. Procure no mojar la pasta para que no se rompa. Repita con la pasta y el relleno restantes.

8 Puede hacer los rollitos más pequeños cortando cada lámina de pasta en 2 o en 4.

9 Fría en abundante aceite caliente y sirva inmediatamente acompañados de salsa agridulce.







*Rollitos de primavera con salsa agridulce* >



> San Valentín

# *Cóctel* Bellini

Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 1 m

(2 personas)

2 mitades de melocotón en almíbar
1 cucharada de zumo de limón
1 cucharada de azúcar (opcional)
6 cubitos de hielo
1 botella pequeña de champán o de cava

1 Ponga en el vaso las 2 mitades de melocotón, el zumo de limón, el azúcar, el hielo y 50 g de champán. Programe **30 segundos, velocidad 7**. Vierta en una jarra y reserve en el frigorífico hasta el momento de servir.

2 En copas altas, sirva 2/3 de la copa de champán bien frío y complete añadiendo lentamente 1/3 del preparado reservado.

# *Brochetas de frambuesas*

Tiempo con Thermomix: 1 m
Tiempo total: 2 m

(para 2 unidades)

8 frambuesas
*Wasabi* (rábano picante japonés), en polvo o en pasta
100 g de azúcar

1 Rellene cada frambuesa con una pequeña cantidad de *wasabi* (utilícelo con precaución, ya que es muy picante). Inserte cuatro frambuesas en cada palo de brocheta, y espolvoree con azúcar glas.

**Azúcar glas**

2 Vierta el azúcar en el vaso y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.



*Cóctel* Bellini >



Tiempo con Thermomix: 18 m, 34 s
Tiempo total: 45 m

(para 2 personas)

**Masa**
60 g de agua
100 g de harina
10 g de agua helada

**Relleno**
4 langostinos pelados
30 g de setas *shiitake*
45 g de cebolleta tierna, cortada en rodajas finas
1 clara de huevo
1 cucharada de maicena
1 pellizco de sal
1 pellizco de pimienta blanca
500 g de agua para el vapor
1 cucharada de brotes de soja
2 cucharaditas de huevas de salmón
8 ramitas de cebollino

# Dim sum

**Masa**

1 Vierta el agua en el vaso y programe **1 minuto, 80º, velocidad 1**.

2 Añada la harina y mezcle **10 segundos, velocidad 2**. Baje el vaso de la peana, quítele la tapa y deje enfriar la masa durante 5 minutos.

3 Vuelva a colocar el vaso en su posición, agregue el agua helada y programe **10 segundos, velocidad 2**. Retire la masa a un bol, cúbrala con *film* transparente y deje reposar 15 minutos.

**Relleno**

4 Ponga en el vaso 2 langostinos, las setas y las cebolletas. Programe **4 segundos, velocidad 5**.

5 Agregue la clara de huevo, la maicena, la sal y la pimienta. Mezcle programando **10 segundos, velocidad 2**.

**Montaje**

6 Divida la masa en 20-22 bolitas. Espolvoree la superficie de trabajo con maicena. Extienda cada bolita con la ayuda del rodillo, hasta obtener un círculo de pasta muy fino (de aproximadamente 7 cm de diámetro).

7 Coloque una cucharadita de relleno dentro de cada círculo de masa. Sobre el relleno, coloque en algunos unos trozos de langostino; en otros, brotes de soja; y en otros, una cucharadita de huevas de salmón. Átelos en la parte superior con una hoja de cebollino formando pequeños saquitos. Colóquelos separados entre sí dentro del recipiente Varoma, previamente engrasado con aceite. Puede usar también una vaporera de bambú que quepa dentro del recipiente Varoma.

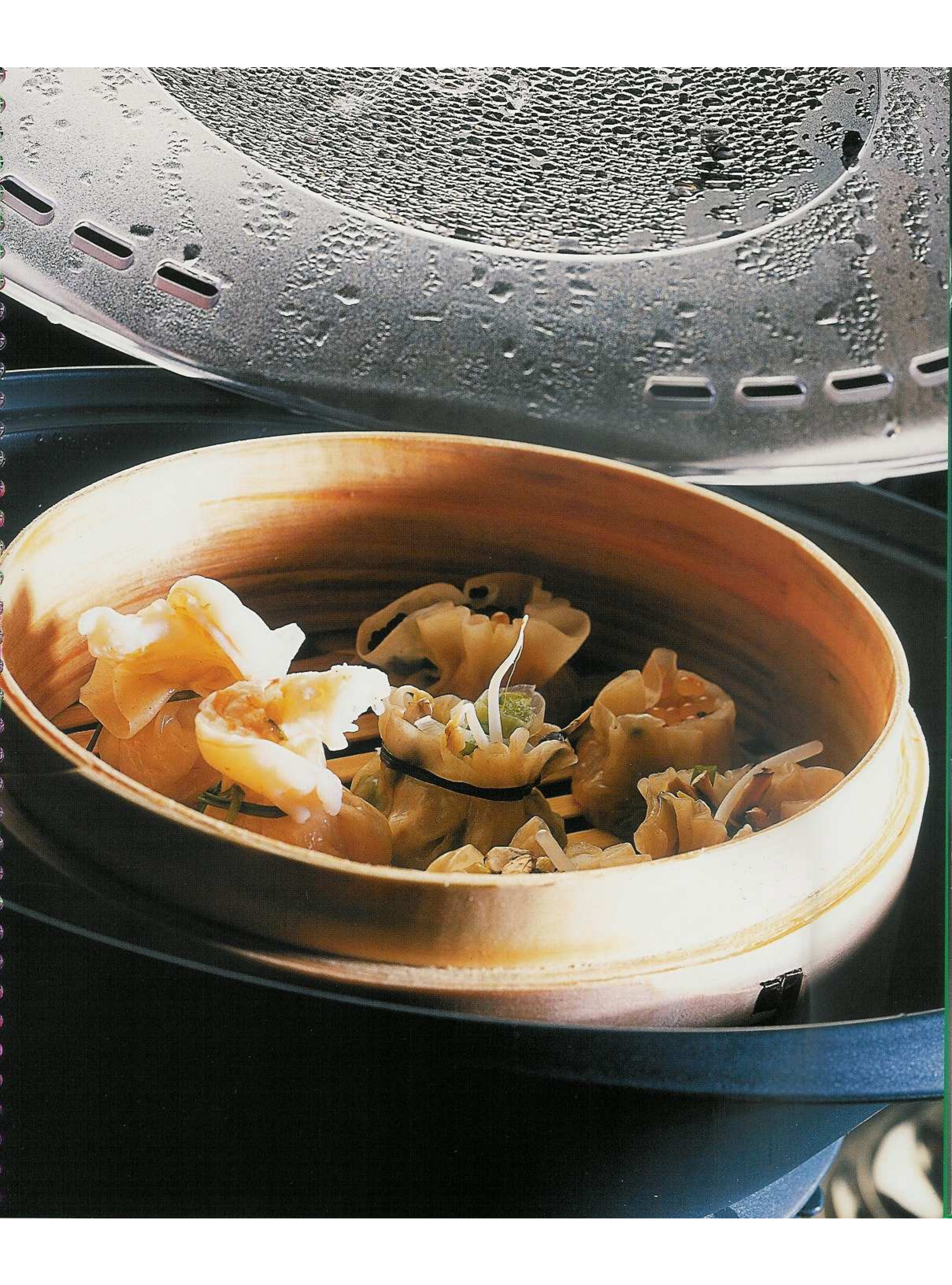
8 Vierta 500 g de agua en el vaso, ponga el recipiente Varoma en su posición y programe **17 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**. Sirva inmediatamente acompañados con salsa de soja.

**Sugerencia:** Puede congelar los *dim sum* que no vaya a consumir (antes de cocerlos al vapor). Colóquelos en una bandeja, separados entre sí y, una vez congelados, póngalos en una bolsa de plástico.






Dim sum >



# Ensalada César

TIEMPO CON THERMOMIX: 12 M, 20 S
TIEMPO TOTAL: 17 M, 20 S

(para 2 personas)

**Huevos pasados por agua**
500 g de agua
2 huevos

**Salsa César**
50 g de queso parmesano rallado
1 diente de ajo (opcional)
4 anchoas
1 cucharadita de mostaza
10 g de vinagre de jerez
1 cucharadita de zumo de lima
½ cucharadita de salsa *Worcestershire*
150 g de aceite de oliva virgen extra, suave (tipo Arbequina)

**Ensalada**
200 – 250 g de ensalada limpia (*mezclum, babys,* espinaca, rúcula, lechuga, etc.)
1 manojo brotes de hierbas frescas (tomillo, orégano, romero, etc.)
100 g de pan frito en taquitos
50 g de queso parmesano en lascas
150 g de pechuga de pollo, cortado en tiras, empanado y frito

1 Vierta el agua en el vaso, coloque el cestillo con los huevos y programe **11 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

**Salsa César**

2 Ponga en el vaso limpio y seco las yemas de los huevos (que tienen que estar líquidas) y todos los ingredientes de la salsa excepto el aceite. Reserve las claras. Programe **20 segundos, velocidad progresiva 5-7**.

3 Programe **velocidad 5**, sin programar tiempo. Vierta el aceite sobre la tapa sin quitar el cubilete, para que caiga lentamente, y emulsione la salsa (durante 1 minuto aproximadamente).

4 Distribuya la ensalada y los brotes de hierbas en 2 boles individuales. Ponga encima las lascas de parmesano, el pollo, el pan frito y las claras de huevo reservadas y troceadas. Riegue con la salsa.

*Ensalada César* >



# Paletillas de cordero asadas

Tiempo con Thermomix: 2 h, 5 s
Tiempo total: 2 h, 30 m

(para 2 personas)

**Adobo**
4 dientes de ajo
1 ramita de perejil fresco picado o 1 cucharadita de perejil deshidratado
2 ramitas de tomillo
50 g de aceite de oliva virgen extra
30 g de vinagre
50 g de vino blanco
½ cucharadita de pimienta
1 cucharadita de sal

**Cordero**
2 paletillas de cordero lechal
2 150 g de agua para el vapor

1 Ponga en el vaso todos los ingredientes del adobo y programe **5 segundos, velocidad 3**.

2 Introduzca las paletillas de cordero en una bolsa de asar y vierta en la misma el adobo preparado. Cierre la bolsa y colóquela en el recipiente Varoma.

3 Vierta 2 000 g de agua en el vaso (no es necesario lavarlo). Sitúe el recipiente Varoma en su posición y programe **60 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**.

4 Cuando termine el tiempo programado, abra con cuidado el recipiente Varoma y dele la vuelta a la bolsa con el cordero. Vierta 150 g más de agua en el vaso y programe nuevamente **60 minutos, temperatura Varoma velocidad 1**.

5 **Precaliente el horno a 200º**.

6 Retire las paletillas de la bolsa y, con todo su jugo, colóquelas en una fuente refractaria. Lleve al horno hasta que se doren (10 minutos por cada lado aproximadamente).



# Boletus *confitados*

Tiempo con Thermomix: 30 m
Tiempo total: 30 m

(para 250 g)

1 ramita de romero
1 hoja de laurel
1 ramita de tomillo
1 diente de ajo
½ guindilla
1 cucharadita de sal
250 g de setas *boletus edulis*
250 g de aceite de oliva virgen extra

1 Ponga en el vaso todos los ingredientes, en el orden en que aparecen, y programe **30 minutos, 90º, giro a la izquierda, velocidad cuchara**.

2 Viértalos en un bote de cristal y guarde en la nevera.

**Sugerencia:** Los *boletus* confitados son ideales para acompañar carnes, cremas, arroces, etc.



*Paletillas de cordero asadas* >



Tiempo con Thermomix: 7 m, 10 s
Tiempo total: 10 m

(para 8 personas)

4 claras de huevo
1 cucharada de azúcar
1 pellizco de sal
4 gotas de zumo de limón
175 g de chocolate *fondant*
30 g de mantequilla
30 g de leche
4 yemas de huevo
80 g de azúcar
1 cucharada de licor de naranjas *(Cointreau, Grand-magnier)*
1 pellizco de jengibre en polvo
4 hojas de papel de arroz
Aceite de girasol, para freír

# Mousse *de chocolate especiado con peineta de arroz*

1 Coloque **la mariposa en las cuchillas** y vierta las claras, el azúcar, la sal y las gotas de limón. Programe **4 minutos, 50º, velocidad 3 1/2**. Vierta las claras montadas en un bol grande y reserve. Retire **la mariposa de las cuchillas**.

2 Ponga el chocolate en el vaso y trocéelo programando **10 segundos, velocidad 7**. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso y en la tapa.

3 Añada la mantequilla, la leche, las yemas, el azúcar, el licor y el jengibre. Programe **3 minutos, 50º, velocidad 3**.

4 Vuelque la preparación sobre las claras reservadas y mezcle con la espátula de forma envolvente, hasta que esté todo bien integrado. Deje reposar en el frigorífico (durante 4 horas aproximadamente).

**Sugerencia de presentación:** Fría la hoja de papel de arroz en una sartén (con 1/2 cm de aceite caliente) y cuando se infle retire sobre papel absorbente. Con la ayuda de dos cucharas soperas forme una *quenelle* de *mousse* de chocolate y colóquela sobre un trozo del papel de arroz frito. Disponga en platos individuales y sirva.

Puede espolvorear con cacao, decorar con nata montada, almendras o nueces troceadas, barquillos, crema de naranja, etc.









# > Coctelería

# Daiquiri

Tiempo con Thermomix: 45 s
Tiempo total: 50 s

(para 6 personas)

80 g de zumo de lima
40 g de azúcar
100 g de ron blanco
300 g de hielo
1 chorrito de marrasquino
6 gotas de angostura

1 Ponga en el vaso todos los ingredientes excepto el hielo y la angostura. Programe **15 segundos, velocidad 5**.

2 Incorpore el hielo y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Sirva en el momento en copas de martini. Añada una gota de angostura a cada copa.

# Daiquiri de plátano

Tiempo con Thermomix: 1 m
Tiempo total: 1 m

(para 6 personas)

50 g de zumo de lima o limón
½ cucharadita de azúcar glas
100 g de ron blanco
300 g de hielo
50 g de marrasquino
75 g de plátano, pelado y troceado

1 Vierta todos los ingredientes en el vaso y programe **1 minuto, velocidad 5**.

2 Sirva en el momento en copas de martini.

# Piña colada

Tiempo con Thermomix: 2 m, 5 s
Tiempo total: 3 m

(para 6 personas)

500 g de hielo
350 g de piña natural o 1 bote de 500 g de piña en su jugo
150 g de azúcar
1 bote de leche de coco (400 g)
100 - 200 g de ron
Coco rallado, para decorar las copas

1 Ponga el hielo, la piña y el azúcar en el vaso. Triture programando **2 minutos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Añada la leche de coco y el ron y mezcle **5 segundos, velocidad 3**.

3 Invierta la copa y moje el borde con agua; luego, apóyela en coco rallado para que se pegue a los bordes. Sirva la piña colada en las copas decoradas.





*Daiquiris* >



Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 1 m, 20 s

(para 6 personas)

150 g de hielo
200 g de tequila
50 g de *Cointreau*
100 g de zumo de lima

**Decoración**
Sal fina
6 rodajas de lima

# Margarita

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **20 segundos, velocidad 5-10**.

2 Humedezca el borde de la copa con zumo de lima y, a continuación, apóyela sobre un lecho de sal. Vierta el cóctel y sirva inmediatamente. Puede adornar con una rodaja fina de lima.

Tiempo con Thermomix: 20 s
Tiempo total: 2 m

(para 4 personas)

200 g de tequila
400 g de zumo de naranja
300 g de hielo
80 g de granadina (jarabe de granada)

**Decoración**
4 rodajas de naranja

# Tequila sunrise

1 Ponga en el vaso el tequila, el zumo de naranja y los hielos. Programe **20 segundos, velocidad 2**.

2 Vierta en los vasos y añada la granadina haciéndola deslizar por el reverso de una cuchara, para evitar que se mezcle. Decore con una rodaja de naranja.





# Gimlet

Tiempo con Thermomix: 15 s
Tiempo total: 2 m

(para 6 personas)

100 g de jarabe de lima (cordial de lima)
200 g de ginebra
200 g de hielo

1 Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Ponga todos los ingredientes en el vaso y mezcle programando **15 segundos, velocidad 2**.

2 Vierta en copas de martini, colándolo con un colador fino.

# Gin Fizz

Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 2 m

(para 4 personas)

200 g de ginebra
80 g de zumo de limón
50 g de azúcar
150 g de hielo
1 clara de huevo

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Vierta en vasos tipo *highball* y sirva inmediatamente.

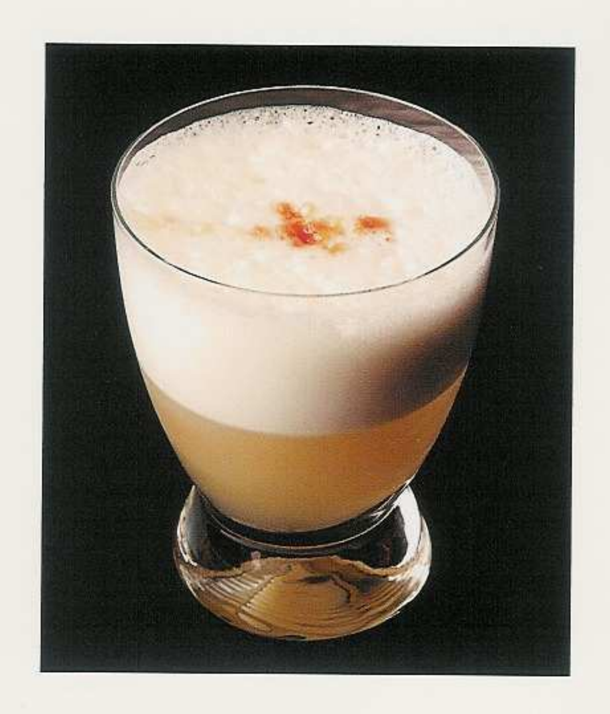
# *Pisco* sour

Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 2 m

(para 4 personas)

200 g de pisco
60 g de zumo de lima
20 g de azúcar glas
1 clara de huevo
300 g de hielo
4 gotas de angostura

1 Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **30 segundos, velocidad 5**. Vierta en las copas y añada unas gotas de angostura.





Tiempo con Thermomix: 35 s
Tiempo total: 1 m

(para 6 personas)

150 g de zumo de lima
30 g de azúcar moreno
1 puñado de hojas de menta o hierbabuena. Reserve algunas para decorar
200 g de ron blanco
50 g de soda o agua mineral con gas
800 g de hielo

# Mojito

1 Ponga en el vaso el zumo de lima, el azúcar y las hojas de menta (o hierbabuena). Programe **5 segundos, velocidad 7**.

2 Añada el ron, la soda (o agua mineral) y los hielos. Programe **20 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

3 Sirva inmediatamente y decore con hojas de menta.

Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 2 m, 30 s

(para 4 personas)

4 limas, cortadas en 8 trozos cada una
4 cucharadas de azúcar moreno
500 g de hielo
200 g de *cachaça* (aguardiente brasileño)

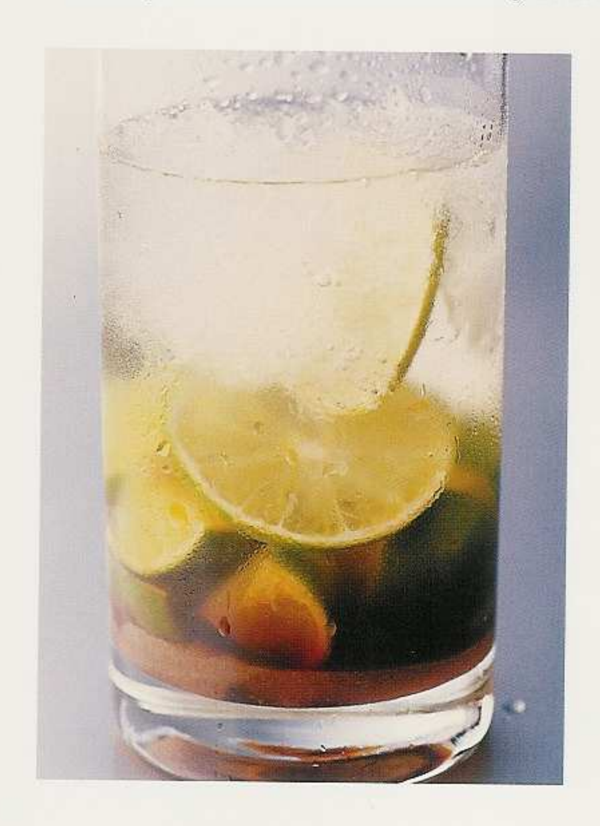
**Decoración**
4 rodajas de lima

# Caipirinha

1 Coloque en cada vaso 2 trozos de lima y 1 cucharada de azúcar moreno.

2 Ponga el hielo en el vaso y programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

3 Distribuya el hielo picado en los vasos y añada a cada uno 50 g de *cachaça*. Remueva con una cuchara y decore con una rodaja de lima.





*Mojitos* >



# Manhattan

Tiempo con Thermomix: 15 s
Tiempo total: 20 s

(para 4 personas)

200 g de hielo
200 g de whisky (o *bourbon*, o whisky canadiense)
100 g de vermut rojo

**Decoración**
4 cerezas al marrasquino o 4 cerezas confitadas
4 gotas de angostura

1 Coloque **la mariposa en las cuchillas**. Ponga todos los ingredientes y programe **15 segundos, velocidad 1**.

2 Vierta el cóctel en las copas colándolo con un colador fino y decore con una cereza atravesada por un palillo y una gota de angostura. Sirva inmediatamente.

# Cosmopolitan

Tiempo con Thermomix: 10 s
Tiempo total: 15 s

(para 4 personas)

250 g de vodka
125 g de licor de naranjas (*Triple sec, Cointreau*)
250 g de zumo de arándanos
1 chorrito de zumo de lima
200 g de hielo

**Decoración**
4 trozos de piel de naranja ecológica flambeada

1 Coloque **la mariposa en las cuchillas** y ponga todos los ingredientes en el vaso. Mezcle programando **10 segundos, velocidad 2**.

2 Vierta el cóctel en las copas colándolo con un colador fino y decore con la piel de naranja flambeada.

**Sugerencia:** Utilice naranjas de cultivo ecológico (que no estén enceradas) para flambear.



# Campari *con naranja*

Tiempo con Thermomix: 1 m
Tiempo total: 1 m

(para 6 personas)

3 naranjas de zumo peladas, sin nada de parte blanca ni pepitas
1 limón pelado, sin nada de parte blanca ni pepitas
100 - 150 g de azúcar
200 g de *Campari*
500 g de hielo
200 g de agua tónica (opcional)

1 Ponga en el vaso las naranjas, el limón y el azúcar. Programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Añada el *Campari*, los hielos y la tónica. Programe **30 segundos, velocidad 5**. Sirva en copas.

# *San Francisco*

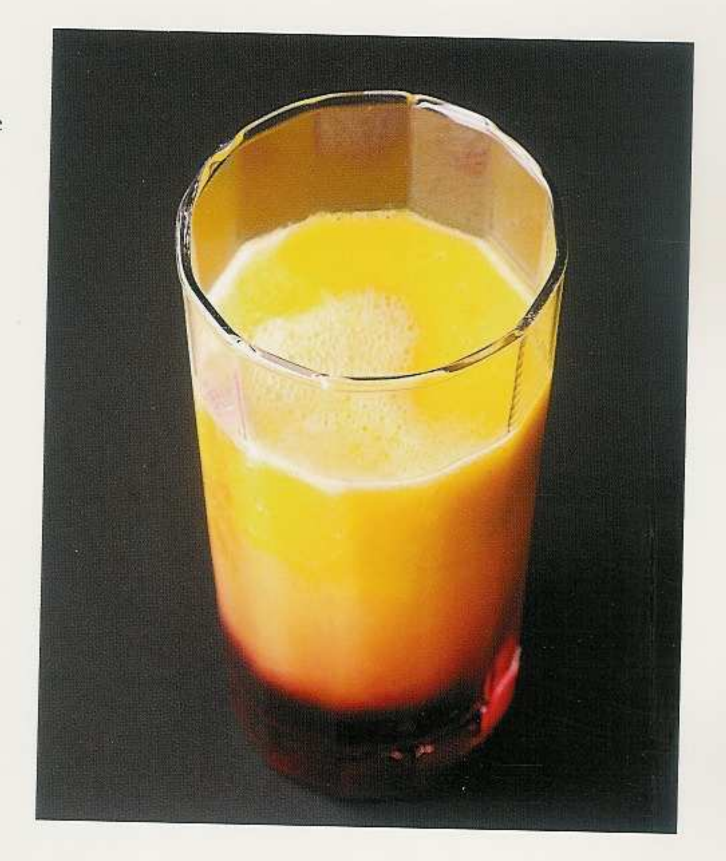
Tiempo con Thermomix: 30 s
Tiempo total: 40 s

(para 6 personas)

200 g de zumo de limón
200 g de zumo de naranja
200 g de zumo de piña
200 g de agua de soda, sifón, etc. (opcional)
1 cucharada de azúcar
300 g de hielo
4 cucharadas de granadina (jarabe de granada)
4 rodajas de naranja o 4 rodajas de limón

1 Ponga los zumos, el azúcar, los hielos y la soda (si la usa) en el vaso. Programe **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**.

2 Vierta el cóctel en vasos altos o copas y añada 1 cucharada de granadina en cada uno. Puede decorar con una rodaja de naranja o limón en el borde.





Campari *con naranja* >



# Índice temático

# Índice alfabético